



Pasta Alfredo al pesto

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 10 personas

Ingredientes:

- 400 g de spaghetti (puede ser fettuccine)
- 1/4 Crema ácida Norteña.
- 1 lata de leche Clavel.
- 2 tazas de leche entera de vaca.
- 3 pechugas de pollo medianas.
- 4 cucharaditas de aceite de oliva.
- 3 Cucharadas de pesto (o al gusto).
- 1 taza de queso parmesano rallado.
- Sal y pimienta

Procedimiento:

Asar las pechugas al grill con sal y pimienta. Aproximadamente 3 minutos de cada lado, cuidando que no se sequen. Dejar reposar al menos 10 minutos para que no pierdan su jugo al cortarlas posteriormente.



En el mismo grill o sartén se agrega la crema, la leche clavel, la leche de vaca y las cucharadas de pesto. Como el pesto está hecho a base de semillas oleaginosas en su mayoría, entonces es normal que al principio se vea como cortado y sobre todo si es un pesto orgánico y muy natural. Hay que tener paciencia y dejar que se vaya integrando la mezcla, todo a fuego medio bajo.



Pasta Alfredo al pesto



Después de unos minutos, se agrega el queso parmesano y se continúa a fuego medio bajo, solo a mantener caliente y que no se vaya a cortar la salsa. Se mantiene así hasta que se integre todo.



Se rectifica sazón con sal y pimienta (a veces usar algo de consomé de pollo en polvo le da un buen toque).

Agregar las pechugas cortadas a la salsa, junto con la pasta cocida al dente.

Mezclar, dejar que caliente un poco y servir inmediatamente.

Si hubiera que recalentar, se apaga, se deja tapado y se recaliente luego agregando poca leche a fuego muy bajo.

Acompañar con baguette en rodajas, con mantequilla y ajo.

¡BUEN PROVECHO!