



Pasta Alfredo

Pasta Alfredo or type unknown

Ingredientes

- 100g de pasta
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 tazas de crema de leche
- 1 taza de parmesano (120g)
- 1/2 cdita de ajo
- 1/2 cdita sal
- 1/2 cdita perejil

Preparación

1. En una olla de buen tamaño, pon a cocinar las conchas en abundante agua hirviendo, hazlo de acuerdo con las instrucciones de empaque. Recuerda agregar la sal necesaria, la recomendada son 2 cucharaditas por cada 100 gramos de pasta.
2. Mientras la pasta se cocina, puedes preparar la salsa que le da el toque inigualable.
3. Empieza la preparación de la salsa con una sartén de buen tamaño, úsala para derretir la media taza de mantequilla, agrega la cucharada de aceite de oliva, el ajo y deja que se cocine en bajo.
4. En la misma sartén, agrega la crema de leche e integra los demás ingredientes.
5. Agrega sal y pimienta en la cantidad que gustes. Como toque final para la salsa, agregas el queso y apagas el fuego sin dejar de revolver; continua hasta que el queso esté derretido e integrado con el resto de la salsa.
6. El tiempo de cocción de la pasta en forma de conchas es de unos 12 a 15 minutos, una vez termina este tiempo, retira el agua de la pasta; para hacerlo con facilidad puedes usar un escurridor.
7. Ahora puedes agregar la pasta a la salsa y darle el toque final al añadir perejil picado.
8. ¿Todo listo?, entonces es momento de servir. Si lo deseas, puedes decorar cada plato con hojas de albahaca.
9. Si lo deseas, puedes complementar esta receta con champiñones y/o trocitos de tocineta, aunque este último ingrediente es preferido cuando preparas una salsa

carbonara.