

# Pasta fettuccini con Salsa Alfredo

## Pasta Fettuccini con Salsa Alfredo



Pasta Fettuccini con Salsa Alfredo

Hola ¿Qué tal su día? Para hoy vamos a preparar una deliciosa Pasta Fettuccini con Salsa Alfredo, vamos a acompañarlo con unos camarones, rápido y fácil, te encantara.

## Ingredientes Pasta fettuccini con Salsa Alfredo:

- 150 gr de camarones limpios
- 200 gr de pasta fettuccini
- 2 tazas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 tazas de leche evaporada
- $\frac{1}{4}$  de taza de media crema
- $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla
- 1 cucharadita de ajo e polvo

- $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta
- Perejil finamente picado
- Sal al gusto

## **Preparación:**

Cocemos la pasta con el aceite en agua hirviendo por unos 8 minutos o hasta que este cocida, escurrimos y reservamos, en un recipiente agregamos la leche evaporada, mantequilla, sal, pimienta y ajo dejamos hervir por 10 minutos, agregamos el queso parmesano, mezclamos para incorporar y movemos frecuentemente para evitar que el queso se pegue, agregamos los camarones, cocinamos por 10 minutos, agregamos la pasta y media crema mezclamos para incorporar, servimos caliente con unas hojas de perejil

Tip: puedes sustituir los camarones por pechuga de pollo

Si te gusto la receta dejamos tus comentarios, comparte con tus amigos y no te vayas sin suscribirte al boletín, se despide

Faby