



Chipilo

PORCIONES

4

TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

* * * * *

PASTA ALFREDO

CON CAMARONES



INGREDIENTES

- 1 • paquete de pasta tipo fettuccine.
- 2 • cucharaditas de mantequilla **Chipilo**®/ 18gr
- 3 • dientes de ajo en pasta.
- 1/2 • taza de crema **Chipilo**®
- 1/2 • taza de leche entera.
- 1/3 • de taza de queso parmesano.
 - 1 • yema de huevo bien batida.
 - 2 • cucharadas de hojas de perejil picadas.

PREPARACIÓN

- 1 Cocina la pasta como se indica el paquete, escúrrela bien y déjala reposar.
- 2 En una cacerola coloca la mantequilla, el ajo picado, la crema y la leche, cocina a fuego medio revolviendo hasta que se integren los ingredientes. Si la salsa se espesa demasiado puedes agregar un poco más de leche.
- 3 Agrega la pasta poco a poco y revuelve bien... sazona con sal y pimienta al gusto, finalmente integra la yema de huevo batida a la pasta mezcla y listo.
- 4 Para preparar los camarones colócalos en una sartén con mantequilla y sal de grano hasta que cambien de color, finalmente agregalos a la pasta y listo!
- 5 Sirve caliente y decora con queso parmesano y hojas de perejil.



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO