

Clásica pasta Alfredo

Aprende a hacer Pasta Alfredo con nuestra receta y prepárate para consentir a tu paladar con uno de los clásicos de la cocina italiana.

Ingredientes

500 gramos de pasta Fettuccine
200 mililitros de crema ligera (o crema disuelta con leche)
 $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla
1 cucharadita de aceite de oliva
100 gramos de queso parmesano rallado
100 gramos de jamón
100 gramos de champiñones
50 gramos de cebolla
1 ramito de perejil fresco
Sal
Pimienta

Preparación

Llena una olla grande con 4 litros de agua.
Añade sal al agua. Se recomienda utilizar una cucharada de sal por cada 4 litros de agua o 500 gramos de pasta.
Coloca la olla en la estufa a fuego alto y manténla así hasta que el agua esté en punto de ebullición.
Cuando el agua esté hirviendo, agrega la pasta y remuévela suavemente para evitar que se pegue al fondo.
Cocina la pasta hasta que esté "al dente" (lo suficientemente tierna pero aún con firmeza). Para asegurarte de ello puedes probar un poco de pasta antes del tiempo recomendado de cocción. Por lo regular este va de 10 a 12 minutos.
Cuando la pasta esté lista, apaga el fuego y escurre la pasta utilizando un colador. Sacude suavemente el colador para eliminar el exceso de agua.

Para preparar la salsa Alfredo

Sofríe la cebolla con mantequilla y un chorrillo de aceite en un sartén.
Agrega champiñones, jamón y revuélvelo en la mezcla por dos minutos.
Vierte la crema ligera en la mezcla y deja que hierva.
Añade el queso parmesano rallado a la mezcla y revuélvelo hasta que se derrita por completo.
Para terminar la pasta Alfredo
Agrega la pasta previamente cocida y colada. Revuélvela hasta

formar una pasta uniforme.
Añade sal y pimienta al gusto.
Sirve y decora con perejil.

5 tips básicos para preparar pasta Alfredo

El tiempo exacto para que la pasta esté al dente puede variar dependiendo de la textura deseada, la temperatura del agua y el tipo de pasta, entre otros factores. Te recomendamos verificar las instrucciones de cocción en el empaque de la pasta para tener buenos resultados en este aspecto.

El queso es la estrella de la salsa Alfredo, por lo que es importante que este se derrita completamente en la mezcla de la crema y la mantequilla. Eso dará como resultado que la salsa sea espesa.

Ten cuidado con la consistencia de la salsa. Si la salsa queda muy espesa, puedes agregar un poco de leche para diluirla. Si, por el contrario, quedó muy líquida deberás cocinarla hasta que alcance la consistencia deseada.

Revuelve constantemente la salsa para que se cocine perfectamente, evitando que se pegue en el sartén o se queme.

Aunque la tradición indica que la salsa Alfredo se hace con pasta fettuccine, también puedes ocupar el tipo de pasta que más te guste como spaghetti, liguini o penne.

Redacción La Mañana Digital