



PASTA ALFREDO CON TOCINO AHUMADO FUD®

Probá esta deliciosa pasta con pollo, hongos y tocino

Ingredientes:

6 rebanadas de tocino ahumado FUD®

2 pechugas de pollo en rebanadas

1 taza de pasta

1 taza de hongos

Sal y pimienta

Parmesano rallado

Aceite

Cebolla

Ajo

Mantequilla

1/4 de leche

Queso crema

Preparación:

- Cociná las tiras de pollo junto con el ajo, el aceite, la sal y la pimienta.
- En un sartén a parte, dorá el tocino hasta que quede crujiente; retíralo y colocalo sobre papel toalla absorbente.
- En el mismo sartén, añadí la mantequilla y un poco de aceite, sofríe la cebolla por 3 minutos, agregá los hongos, y cociná por 2 minutos.
- Agregá las fajitas de pollo y el tocino, tapá el sartén y cociná a fuego bajo por 5 minutos.
- En la misma preparación, colocá el queso crema, la leche, sal y pimienta.
- Herví agua en una olla grande, agrega la sal y la pasta; cociná a fuego alto por 15 minutos.
- Drená los coditos, servilos en un plato y encima agregá la salsa con pollo y tocino.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Rinde hasta para 6 porciones.