Pappardelle con Crema, Tocino y Brócoli



Ingredientes

Aceite: 50 miliitros
Ajo: 1/2 unidad
Crema: 1 Litro
Pimienta Negra: c/n
Sal de mar: c/n
Aceite De Oliva: 50 miliitros
Brócoli: 500 grs
Pappardelle: 400 grs
Queso Parmesano: 80 grs

Preparación de la Receta

Salteado de brócoli

- *Saltear* el **brócoli** en una sartén caliente con aceite vegetal por 30 segundos, retirar y reservar.
- *Saltear* en aceite de oliva el *lomo* de *cerdo* cortado en tiras.
- *Sazonar* con sal de mar y pimienta negra molida.
- Agregar el *ajo* fileteado.
- Regresar el *brócoli* y verter la **crema**.
- Apagar el fuego y reservar.

Pasta

- *Sazonar* el agua con sal ¼ de taza por 2 litros de agua
- Agregar la pasta y cocinar 5-7 minutos.
- Escurrir y terminar en el salteado.
- Verter un poco de agua de cocción de la pasta y mezcla.
- Servir con queso parmesano rallado y pimienta negra molida

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-crema-tocino-y-brocoli