elGourmet

Salsa Alfredo

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Perejil fresco: 1 Puñado
Queso Parmesano: 150 g
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

- Pica el *ajo* y el *perejil* por separado.
- Ralla el queso parmesano
- Derrite la *manteca* en una sartén a fuego mediano
- Agrega la *crema* de leche y cocina por unos 5 minutos
- Agrega el *ajo* picado y el queso rayado, batiendo para que el queso se derrita.
- Al servir con la pasta, espolvorea al *perejil* picado y mezcla bien.

- Si quieres darle un sabor distinto, prueba otros tipos de quesos, como gruyere o incluso queso azul

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-alfredo