RECETA

Fettuccine con Res

Pasta al dente con tiras de res doradas y una salsa cremosa de ajo y parmesano.

2 personas | 30 minutos | Fácil dificultad



INGREDIENTES

Fettuccine	200 g
Tiras de res Ver en Cortes premium →	½ lb
Mantequilla	1 cucharada
Ajo	2 dientes picados
Crema de leche	½ taza
Queso parmesano rallado	⅓ de taza
Aceite de oliva	1 cucharada
Sal y pimienta negra	Al gusto

PREPARACIÓN

1. **Cocina la pasta.**
Hierve el fettuccine en agua con sal hasta que quede al dente. Reserva ½ taza del agua de cocción y escurre la pasta.

2. **Dora la carne.**
Sazona las tiras de res con sal y pimienta. Calienta el aceite en una sartén amplia y dóralas durante 3–4 minutos, moviéndolas para que se cocinen de forma uniforme. Retíralas y resérvalas.

3. **Prepara la salsa.**
En la misma sartén derrite la mantequilla y cocina el ajo durante 30 segundos. Agrega la crema, baja el fuego e incorpora el parmesano hasta obtener una salsa suave.

4. **Mezcla y sirve.**
Añade el fettuccine y las tiras de res. Mezcla durante 1–2 minutos y agrega un poco del agua reservada si necesitas aligerar la salsa. Sirve inmediatamente.