



PASTA CARBONARA CON PECHUGA ASADA

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo deshuesada, sin piel y en fajitas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 200 g de pasta larga (tallarines o fettuccini)
- 6 tazas de agua
- Sal al gusto
- 150 g de tocino picado
- 1 ½ tazas de crema para batir (625 ml)
- 2 piezas de huevo
- 1 taza de queso parmesano
- 2 cucharadas de perejil picado

Procedimiento:

1. Salpimenta las fajitas de pechuga y dóralas en una sartén caliente con un poco de aceite. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se cuezan por completo. Reserva.
2. Cuece la pasta en agua con sal hirviendo. Escurre y reserva.
3. En una sartén sin grasa, dora el tocino picado. Escurre el exceso de grasa.
4. Mezcla los huevos con la crema y vierte sobre el tocino. Mezcla a fuego medio y agrega el queso parmesano. Permite que suelte el hervor.
5. Retira del fuego y añade el perejil y la pasta.
6. Sirve con las fajitas de pechuga y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4