

FETTUCCINI "A LO ALFREDO" (receta original)

Ingredientes (Para 3 personas)

300 grs de fettuccini no muy delgados  
150 ~~300~~ grs de mantequilla  
1 taza de crema  
50 grs de queso parmesano  
sal y pimienta

Preparación

Se cuecen los fideos en abundante agua ('al dente')  
En una sartén grande se derrite la mantequilla y se  
echan los fideos bien escurridos, espolvoreando sal  
y pimienta encima. Se revuelve bien y se agrega el  
parmesano siempre revolviendo con tenedor. Enseguida  
se echa la crema y se conoce que la preparación está lig  
ta, cuando ésta se ha absorbido y se seca todo. Luego,  
al final, se echa un poco más de mantequilla. Se sirven  
solos como primer plato, o bien como acompañante, como  
en el presente caso.

FALSA PECHUGA DE PAVO

Ingredientes

2 kilos de bmo de chanco  
1 litro de leche  
1 tarro de leche  
100 grs de mantequilla  
1 poro  
1 pimienta de grano  
sal  
2 dientes de ajos

Preparación

Se limpia la carne en forma que no le quede grasa,  
se amarra con una pita para darle buena forma, se  
envuelve con la harina y se deja por 2 horas ó más.

Se pone la mantequilla en una olla, se le agrega la  
carne de chanco para que dore, se calienta 1 litro  
de leche y se vierte sobre la carne, igualmente que  
los poros y ajos, cuando haya cocido por ambos lados  
se retira las verduras y se le agrega el tarro de  
leche. Ya cocida la carne, se retira, y si el jugo  
quedara líquido se espesa con un poco de harina. Se  
corta la carne en rebanadas finas y se presenta  
acompañada de puré de camotes.

Se hace un puré de 2 kilos de camote con un poco  
de leche evaporada, mantequilla y azúcar al paladar,  
se le agrega 1 taza de nueces molidas y 1 tarrito  
de crema de leche.