Pasta con palta, tocino y parmesano

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pasta-con-palta-tocino-y-parmesano

Preparación

Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete. Colar y reservar. Guardar ½ taza de agua de la pasta y la cacerola que se ha utilizado para cocinar la pasta. Mientras la pasta se cocina, poner el tocino en una sartén fría y colocarka a fuego medio. Cocinar el tocino hasta que esté casi crujiente, a continuación, agregue el ajo y cocine por 1 minuto más. Transferir el tocino y el ajo a la olla que se utiliza para cocinar la pasta junto con la palta, el perejil, la ralladura y el jugo de limón, el queso parmesano, el agua reservada de la pasta, sal y pimienta. Reducir el fuego a medio-bajo y cocinar a fuego lento la pasta hasta que todos los ingredientes estpen calientes y servir. Disfrute!

Ingredientes

- 250 gramo/s Pastas (a elección)
- 6 rebanada/s Tocino - Panceta
- 3 diente/s Ajo picados
- 2 Paltas peladas y picadas
- 2/3 taza/s Perejil
- 1/4 cucharadita/s Ralladura de limón
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal