

Mariano

SANDOVAL

Tipo de platillo: Plato fuerte

Pasta macha cremosa
Chef Mariano Sandoval

Porciones: 4

Ingredientes:

1 paq Fetuccini

1 cda Mantequilla
½ pza Cebolla, fileteada
1 pza Ajo, picado
1 cda Salsa macha
1 tza Crema

Para la milanesa:

2 pzas Milanesa de pollo
2 tzas Pan molido

c/s Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para la pasta**, en una cacerola con agua caliente cocinar pasta durante 10 minutos hasta cocer. Colar y reservar.
2. **Para la salsa**, en una cacerola fundir mantequilla y cocinar cebolla a fuego bajo hasta caramelizar. Enseguida añadir ajo y cocinar unos minutos. Verter crema y salsa macha, remover hasta integrar. Verter pasta remover nuevamente. Rectificar sazón.
3. **Para la milanesa**, salpimentar milanesa por ambos lados, pasar por pan molido y freír en suficiente aceite caliente hasta obtener un tono dorado y cocer pollo. Retirar y cortar en tiras.

- 4. Para el montaje,** servir pasta caliente, decorar con milanesa y, si lo desea, acompañar con pan.