

## Pasta carbonara avainillada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

### Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de pasta larga (si es casera, mejor)
- 75 g de lonchas de jamón ahumado cortado fino
- 1 cebolla picada
- 2 yemas de huevo
- 50 g de canónigos
- 50 g de queso Parmesano
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaina de vainilla
- Sal y pimienta

### Preparación:

#### Paso 1

Hervir la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante. Saltear el jamón en una sartén con el aceite durante

*5 minutos, hasta que esté crujiente. Agregar la vaina de vainilla (reservar aparte las semillas) y la cebolla, remover y cocinar dos minutos. Retirar la vaina de vainilla. Batir las yemas en un cuenco. Salpimentar y añadir las semillas de vainilla. Incorporar el queso y la mezcla de jamón. Reservar 3 cucharadas del agua de cocción de la pasta. Escurrir la pasta. Mezclar las el agua de cocción con la mezcla de queso y jamón, incorporar los canónigos y mezclar bien con la pasta.*