

Pasta carbonara de la buena



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** Cristina Fornal



Descripción:

Qué rica es la pasta y qué rica es la pasta a la carbonara. Vamos con una forma de hacerla "más italiana" y que me perdonen los italianos porque cometeré muchos errores ;)

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es importante no escurrir la pasta y sacarla de la cazuela con una espumadera para que caiga algo de caldo

Ingredientes para 2 personas :

- Caracolas Gallina Blanca
- Queso rallado
- Albahaca
- Zumo de medio limón
- Un huevo

Preparación:

Paso 1

Llenamos una cazuela de agua y sal y la ponemos a hervir. Cuando esté hirviendo echamos las caracolas y las dejamos el tiempo que indique el fabricante.

Paso 2

Abrimos el huevo y separamos la yema de la clara. Cogemos la yema y la batimos bien. Añadimos el zumo de medio limón y la albahaca muy picada y removemos todo bien

Paso 3

Cuando la pasta esté cocida no la escurrimos, si no que la vamos cogiendo con una espumadera y la echamos a una ensaladera. Es necesario que caiga algo del agua de cocción. Después, echamos el huevo batido y removemos todo bien para que el huevo se haga con el calor de la pasta

Paso 4

Finalmente emplatamos y echamos todo el queso rallado que queramos. Ya sólo nos queda disfrutar :)