

Pasta carbonara avainillada



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Carmen Her



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 la el agua de cocción con la mezcla de queso y jamón, incorporar los canónigos y mezclar bien con la pasta.