Caracolas de pasta rellenas de salsa carbonara sobre salsa de tomate

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** laura meneses r



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es aconsejable rellenar la pata cuando la salsa esté recién hecha y servir al momento.

Descripción:

Os presentamos un plato de pasta diferente, con la unión de dos salsas: la carbonara como relleno, y la de tomate como acompañamiento. El resultado es exquisito.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de caracolas de pasta.
- Para la salsa carbonara
- 100 gr. de beicon ahumado
- 50 gr. de queso parmesano rallado,
- 2 dientes de ajo,
- 3 huevos
- 100 ml. de nata líquida,
- aceite de oliva, sal y pimienta blanca molida.
- Para la salsa de tomate
- : 250 gr. de tomates maduros,
- 1 cebolla, 1 diente de ajo,
- 1 cucharada de azúcar,
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

En primer lugar, ponemos la pasta a cocer en agua hirviendo con sal. Mientras tanto, preparamos la carbonara para el relleno. Doramos los ajos y el beicon en una sartén. En un bol, batimos los huevos con el queso rallado, la nata líquida, la sal y la pimienta. Añadimos esta mezcla a la sartén y removemos bien hasta que empiece a hervir. Por otra parte, preparamos la salsa de tomate. En una cacerola con aceite de oliva

rehogamos la cebolla y el ajo bien picaditos. Añadimos los tomates picados y el azúcar. Cocinamos a fuego lento durante 40 minutos. Añadimos sal y pimienta al gusto. Por último, rellenamos las caracolas con la carbonara y las presentamos en un plato con salsa de tomate en la base.