El secreto de la pasta a la carbonara

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

Creador: MeGustaLoCasero **Recetizador:** Sary Pc

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Queso parmesano o similar y no dejar el bacon poco hecho. Si se quedó seco o espeso hechar un chorrito de leche.

Descripción:

De muchos cocinillas tenemos nuestro punto fuerte y el flojo, algunos cojeamos con la carbonara, una de las recetas mas sencillas y que para algunos se les complica porque no les sale con sabor. El truco? EStá en hecharle a la salsa el queso parmesano, un queso salado, con uno de similar sirve ya que no es precisamente económico.

Ingredientes para 4 personas :

- VER RESEÑA SUPERIOR

Preparación:

Paso 1

4 personas; Bacon en trozos (Casa Tarradellas utilizo yo, recomiendo oscar mayer a tiras también y cortarlo en trozos), no hechar aceite, con la misma grasa se hace, hehar en sartén y cuando esté tostadito hechar cebolla a pochar y dejarla doradita. Seguidamente junto con bacon y cebolla hechamos nata de cocina, 400 ml, a fuego medio removemos y que coja sabor, hechamos una pastilla de caldo de carne, 2-3 cucharadas grandes de queso parmesano rallado (ser generosos, en el quesoy en el sabor del bacon está el truco), hacer a fuego medio-bajo Podemos hechar una bolita de pimienta molida. Y a servir