Macarrones a la carbonara

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

Creador: Beatrichi **Recetizador:** Cristina Madico



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

El truco de esta receta:
La cebolla muy picada y el beicon poco hecho

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 cucharas soperas de Aceite de oliva
- 1/4 de Cebolla
- 250 gramos de Beicon
- 150 gramos de Queso rallado
- 1 brick pequeño de Nata de cocinar
- 1 Huevo
- 1/2 cuchara de cafe de Pimienta blanca molida
- 250 gramos de Macarrones

Preparación:

Paso 1

Cocemos las macarrones y los escurrimos. Preparamos el sofrito con el aceite, la cebolla y el beicon. Añadimos al sofrito los macarrones, un huevo batido, la nata, pimienta blanca y lo dejamos a fuego lento durante cinco minutos. Los depositamos en una fuente, espolvoreamos el queso.