

ESPAGUETIS A LA CARBONARA



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Mari Caballero



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 GR de ESPAGUETIS
- 2 DL de NATA LIQUIDA
- 75 GR de BEICON
- 2 HUEVOS
- 1 CEBOLLA
- 40 GR de QUESO PARMESANO RALLADO
- 1 PIMIENTA, SAL
- 1 ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PELA LA CEBOLLA Y PICALA REHOGALA EN UNA CAZUELA CON 2 CUCHARADAS DE ACEITE DURANTE 10 MINUTOS LIMPIA EL BEICON Y CORTALO EN DADITOS AÑADELO A LA CEBOLLA Y DEJA COCER 5 MINUTOS MAS VIERTES LA NATA SALPIMIENTA Y PROSIGUE LA COCCION 2 MINUTOS

Paso 2

CUECE LA PASTA EN UNA CAZUELA CON ABUNDANTE AGUA SALADA DURANTE 9 MINUTOS HASTA

QUE ESTE AL DENTE ESCURRELA Y AÑADELA A LA PREPARACION ANTERIOR JUNTO CON LOS HUEVOS BATIDOS , REMUEVE UNOS INSTANTES HASTA QUE EMPIECEN A CUAJAR

Paso 3

REPARTE LOS ESPAGUETIS EN 4 PLATOS HONDOS AROMATIZADOS CON UN PIZCA DE PIMIENTA MEJOR RECIEN MOLIDA Y SIRVELO EN SEGUIDA CALIENTES ESPOLVOREADOS CON EL QUESO RALLADO