

# Spaguettis a la Carbonara (Original)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Acociñar **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 200g de Espaguetis
- 50g de Panceta
- 2 Huevos
- 40g de Queso parmesano
- 1 Diente de ajo
- Aceite de oliva, sal y pimienta.

## Preparación:

### Paso 1

Poner la pasta a hervir en una olla con abundante agua con sal.

### Paso 2

Dorar la panceta en una sartén donde previamente hemos dorado un ajo y lo hemos retirado. Una vez dorada la retiramos del fuego.

### Paso 3

Separar las claras de las yemas. Ponemos las yemas en una fuente y agregamos el queso parmesano. Batimos ambos ingredientes y añadimos la sal y pimienta.

### Paso 4

Cuando la pasta esté lista la metemos en la sartén junto con la panceta y los huevos con el queso parmesano y removemos durante 1 minuto.