Spaguettis a la Carbonara (Original)

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

Creador: Acociñar **Recetizador:** tania Segura



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.