# PASTEL DE PASTA

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

**Creador:** Alegna **Recetizador:** Carmen_1983



**Tiempo:** 1h y 30min
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

*Salsa carbonara: 1 yema, 100 g de bacon, 1 vaso de nata líquida, media cebolla, 4 cucharadas de aceite, 50 g de queso rallado.*

## Ingredientes para 4 personas :

- - 300 g de macarrones
- - 200 g de queso emmental rallado
- - 2 vasos de nata líquida
- - 3 huevos
- - Perejil, sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

*Cocer los macarrones en agua hirviendo con sal y escurrirlos. Batir los huevos, añadir un vaso de nata, sazonarlos con sal y pimienta y mezclarlos con los macarrones. Batir el queso emmental con el resto de la nata y el perejil picado, sazonarlo. Colocar capas de macarrones y queso con nata, en un molde de corona, terminando con queso rallado. Cocer el pastel a 200 grados durante 40 minutos o 15 minutos en el microondas. Salsa: freír la cebolla muy picada en el aceite, añadir el bacon en dados, regar con la nata y en el último momento añadir el queso y la yema.*