

# Espaguetis a la carbonara



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

**Creador:** Lucía Molina **Recetizador:** Paloma Luque Ro



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de Espaguetis
- 100 gramos de Bacon
- 50 gramos de Queso Parmesano
- 2 Huevos
- 4 cucharadas de Nata Líquida
- Pimienta molida

## Preparación:

### Paso 1

Hervimos la pasta

### Paso 2

Freímos el Bacon

### Paso 3

Batimos el Huevo con el queso parmesano y la nata líquida.

### Paso 4

Lo mezclamos en una sartén a fuego lento para que la pasta empape la mezcla. Después le echamos un poco de pimienta u oregano.