

Espaguetis a la carbonara



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

Creador: Lucía Molina **Recetizador:** Cuscu Mania



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.