Espaguetis Carbonara con Jamón y Trufa

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

Creador: Sara Barroso



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta receta suele hacerse con tiras de bacon, pero con jamón curado está mucho más sabrosa.

Descripción:
Estos espaguetis también se pueden hacer integrales; quedarán igual de sabrosos ¡y serán aún más sanos por su alto contenido en fibra!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de espaguetis Gallo
- 2 paquetes de taquitos de jamón curado Navidul
- 250 ml. de nata líquida culinaria President
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen Carbonell
- Trufa (opcional)

Preparación:

Paso 1

Poner agua a hervir calculando que sea la suficiente para que los espaguetis queden cubiertos. Se puede echar un poco de sal, pero puesto que es una receta que ya lleva jamón curado, es preferible no añadirla para que no quede muy salado.

Paso 2

Mientras los espaguetis hierven, poner en una sartén las dos cucharadas de aceite de oliva, junto con los taquitos de jamón a fuego medio para que se vayan dorando.

Paso 3

En un bol, batir los huevos con la nata líquida.

Paso 4

Una vez los espaguetis estén cocidos al punto, escurrirlos y pasarlos por agua fría. Cuando estén escurridos, verterlos en la sartén junto con los taquitos de jamón y el aceite para que se empapen un poco.

Paso 5

Añadir la mezcla del bol a la sartén y remover hasta que la nata líquida y el huevo estén hechos.

Paso 6

Como toque final, se pueden servir con un poco de trufa rallada por encima. ¡Quedarán exquisitos!