Carbonara con nata

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

Creador: Moria **Recetizador:** Cristina Madico



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

El truco de esta receta:
Vuelvo a incidir en no escatimar en especias, que en este caso son nuez moscada y pimienta negra molida. ¡Tampoco en nata y quedará suelta!

Descripción:

¡Hola! Ésta es una carbonara rapidita, fácil, ¡y con la que casi no untamos utensilios en casa! Me quedó espesita, aunque me gusta más salseada, más líquida. Decir que, para los que no lo sepáis, la carbonara original no lleva nata, sino huevo, pero en mi caso (y en mi casa, que son cerrados, jeje) usé nata. ¡Aquí la tenéis, espero que os guste! PD: la cantidad de comensales que puse es 3, y sobró un montoncito pequeño, el de la foto. También he de decir, que quedó más líquida que como se ve en la foto, y a pesar de su aspecto ¡estaba de vicio!

Ingredientes para 3 personas :

- 250 gr más o menos de Pasta, preferiblemente espaguetis
- 180 gr de Bacon ahumado (aunque para los fanáticos, siempre es poco)
- 150 ml de Nata para cocinar (preparad un paquete de reserva adicional)
- 2 Cebollas medianas
- 160 gr de Queso parmesano en polvo o rallado (en su defecto, grana padano)
- Sal y especias: nuez moscada, pimienta negra molida, y yo además le puse orégano

Preparación:

Paso 1

Bien, comenzamos coartando muy chiquitita la cebolla, no picada pero, pequeñita; el bacon admite en tiras pequeñas, tacos, trocitos.. Al gusto. Ponemos simultáneamente en una olla agua a hervir. Cuando hierva, añadimos sal, y tras ella, los espaguetis. Cuando estén, escurrimos y apartamos.

Paso 2

Ponemos una sartén -antiadherente si puede ser, o que sepáis que no se pegue- al fuego, y comenzamos a dorar la cebolla y el bacon. Ahora, vertemos la nata -que más o menos son dos paquetes de 75 ml- en la sartén donde

cocinamos. Vamos removiendo un par de minutos y veremos como reduce y espesa un poquito. Es aquí cuando hemos de estar vigilándola, ¡y salpimentar! Pon sal, pimienta molida, nuez moscada, al gusto, hasta alcanzar el sabor que más te guste.

Paso 3

Ten cuidado de que no espese demasiado si te gusta más líquida que la que yo hice. Para ello puedes ir añadiéndole nata, esto ya depende de cada uno. A continuación, podemos verter los espaguetis en la sartén y revolverlo todo para que se impregnen bien de la carbonara. Podemos servirlo así, o por el contrario, poner los espaguetis y luego la carbonara. ¡Espero que os guste! La hice una vez con salmón, pero no tengo fotografías, colgaré alguna cuando haga, que salen de muerte. ¡Saludos!