Carbonara con Camarones



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Camarones pelados: 500 grs
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla: 2 cdas
Perejil: 1 cda
Queso Parmesano Rallado: 120 grs
Tocino corte grueso: 120 grs
Yemas: 2 Unidades
Linguini: 400 grs
Peperonchino: 1 cda
Pimienta negra molida: c/n
Sal: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en agua hirviendo sazonada con sal.
- Sofreír el *tocino* cortado en cubos grandes.
- Agregar el *ajo* laminado, el *peperoncino*, los **camarones**, el *perejil* picado, salpimentar y cocinar hasta que los **camarones** hayan tomado *color*.
- Por otro lado, mezclar las yemas con el queso parmesano.
- Agregar la pasta cocida, escurrida y caliente.
- Verter un poco de agua de cocción a la pasta y mover para dar cocción a la yema y consistencia a la pasta.
- Incorporar al sartén del salteado de *tocino*.

Montaje

- Servir la carbonara y espolvorear con parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carbonara-con-camarones