

Carbonara estilo Nicola

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Spaguetti: 200 g

Tocino: 150 g

Queso pecorino o parmigiano: 200 g

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Yemas de huevo: 4 Unidades

Romero picado: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Para empezar

- Hervimos la pasta en una olla con abundante agua salada.
- Por otro lado, cortamos el *tocino* y lo salteamos en una sartén con un chorrito de aceite, sal y pimienta.
- Luego, en un bowl, batimos las yemas y reservamos
- Dos minutos antes de que la pasta esté cocida, la escurrimos y la añadimos a la sartén del *tocino* para terminar de cocinarla
- Seguidamente, añadimos un poco de su agua de cocción.
- Agregamos el queso rallado, el *huevo* y removemos
- Cuando la pasta esté lista la emplatamos, decoramos con un poco de *tomillo* picado y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carbonara-estilo-nicola>