elGourmet

# Fetuccine con salsa carbonara

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Fetuccine**: 400 g

### Salsa

**Crema de leche**: 1/2 L
**Huevos**: 2 Unidades
**Queso Parmesano Rallado**: A gusto
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Panceta ahumada**: 300 g

## Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta.

### Salsa

- Corte la *panceta* en dados.
- Coloque en un bolw la *crema* de leche junto con el queso parmesano, los huevos y condimente con sal y pimienta, mezcle bien.
- En una sartén caliente funda la *panceta* a fuego medio hasta fundir la grasa.

### Armado

- Una vez cocida la pasta retire y colóquela en la sartén junto con la *panceta* y la salsa, mezcle bien sin llevar al fuego.

### Presentación

- Sirva en un plato hondo la pasta y acompañe con un *Merlot*.

Consulta la receta original en