

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*.

