

Fetuccine en Carbonara Boricua

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: c/n

Cebolla: 1 unidad

Ajo: 2 Dientes

Jamon: 200 grs

Panceta: 200 grs

Perejil: c/n

Queso Parmesano Rallado: 100 grs

Agua: c/n

Cilantro: c/n

Huevos fritos: 2 Unidades

Crema de leche: 200 cc

Pasta: 400 grs

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia *saltear* con aceite de oliva *panceta* en *fetas* picada, cubos de *jamón cocido* y *ajo* machacado.
- Añadir *cebolla* picada y cocinar hasta transparentar.
- Agregar *crema* de leche y dejar reducir.
- Incorporar queso rallado, mezclar y cocinar hasta derretir el queso.
- Agregar la pasta cocida a la sartén, *cilantro*, *perejil* picado y terminar con pimienta.
- Servir en una fuente con huevos fritos por encima.

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