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