Salsa Carbonara

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Ajo: 4 Dientes
Panceta: 150 g
Huevos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Corte los ajos en finas láminas.
- Corte la *panceta* en tiras.
- En una sartén, caliente unas cucharadas de aceite de oliva.
- Agregue los ajos y saltéelos hasta *dorar* ; luego resérvelos.
- En la misma saltee, saltee ligeramente la *panceta* y reserve.
- En un recipiente batir los huevos.
- Agregarles el queso, sal, pimienta y seguir batiendo.
- Añadir el *ajo* y la *panceta*.

Presentación

- Esta salsa se cocina con el calor de la pasta.
- Al servirla mezclarla con la pasta caliente y escurrida para terminar la preparación.

- Si deseas un sabor distinto, prueba mezclar solo las yemas sin las claras

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-carbonara