Spaghetti carbonara



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Crema de leche: 400 cc
SPAGHETTI:
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* coloque la *manteca* y lleve a fuego hasta fundirla, luego incorpore la *panceta* previamente cortada en lardons (1/2cm de lado por 3cm de largo), mezcle y una vez que la *panceta* comience a dorarse agregue la *crema* de leche, deje reducir y cuando comience a espesar incorpore el queso parmesano rallado, sazone con sal y pimienta a ultimo momento, retire del fuego y agregue las yemas y mezcle enérgicamente para que no se coagulen.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los spaguettis, retire al dente y sumérgelas dentro de la salsa, mezcle bien.

Presentación

- Sirva la pasta en un plato caliente y decore con lonjas de *panceta* frita y tuill de queso parmesano.

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