

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 12:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espaguetis-a-la-carbonara.html>

Espaguetis a la carbonara

INGREDIENTES

500 gr. Espaguetis
4 Huevos
250 gr. Beicon
150 gr. Queso Parma
150 gr. Mantequilla
Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

Picar el beicon en tiritas finas y dorar a fuego lento para que suelte bien la grasa.

Se separa las yemas de las claras, procurando que éstas queden limpias.

Se cuecen los espaguetis al dente.

En una sartén se derrite la mantequilla y se le añade el beicon escurrido.

Se agrega a continuación los espaguetis y un poco de pimienta y se mantienen a fuego muy lento para que se calienten, sin dejar de mover con dos tenedores, con cuidado para que no se rompan.

Se incorporan las yemas y las claras a punto de nieve y se revuelve.

Las claras de huevo pueden sustituirse por un cuarto de nata líquida