

ESPAGUETIS CARBONARA

INGREDIENTES:

100 g de panceta o bacón,
1 cuchara sopera de aceite,
1 cuchara sopera de vino blanco,
1 diente de ajo,
Cebolla,
4 huevos,
40 g di pecorino (supongo que es una queso italiano),
40 g di queso parmigiano,
pimienta negra a voluntad y por supuesto sal.

PREPARACIÓN:

Cortar los quesos a dados, mezclar bien el pecorino y parmigiano, por 20 segundos con el turbo a velocidad turbo.

Añadir los huevos, (para mi gusto solo las yemas) la sal y abundante pimienta negra, 20 sec., velocidad 4 y dejarlo en una bonita sopera. . Sin lavar la Thermomix poner el ajo y la cebolla (para mi gusto media cebollita) y la panceta y triturarlo por 10 sec a velocidad 6, unir el aceite y cocerlo 3 minutos a temperatura 100, velocidad 1; desde el bocal añadir una cucharada de vino blanco y hacerlo evaporar por 1 minuto a temperatura 100, velocidad 3. Al tiempo cocer los espaguetis en agua salada cuando estén los spaghetti cocidos y bien colados, echarlos en la sopera y terminar de condimentarlos con el contenido de la Thermomix Mezclar enérgicamente y servir.

CONSEJO esta es la receta con las dosis propuestas por la cocina italiana tradicional, es posible disminuir el número de huevos sin que el gusto sufra demasiado