

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:08
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-carbonara.html>

Salsa carbonara

INGREDIENTES

100 gr. de bacón
750 gr. de crema de leche
3 huevos
20 gr. de mantequilla
2 gr. de sal
2 gr. de nuez moscada
1 gr. de pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

La salsa carbonara es una de las salsas más conocidas y utilizadas para condimentar nuestras pastas, al igual que la salsa boloñesa.

Toda pasta que va acompañada de esta salsa recibe la denominación, a la carbonara. Así entonces si hacemos unos espaguetis condimentados con esta salsa, recibirán el nombre de espaguetis a la carbonara, y con otras pastas, tagliatellis, fettuccinis, etc.. pasaría exactamente lo mismo.

Esta es una receta sencillísima de realizar, puesto que solamente requiere unos ingredientes muy básicos y una cocción muy sencilla.

Empezaremos cortando el bacón en tiras muy finas. Mientras pondremos a calentar la mantequilla en una marmita. Con esta mantequilla rehogaremos el bacón, dejándola un poco dorado. Cuando este bacón esté bien rehogado a fuego medio, añadiremos la crema de leche.

Crearemos la nata dejándola reducir 1/3 su volumen originario, pero removiendo el conjunto constantemente para evitar que el bacón se pegue en el fondo de la marmita.

En un bol a parte batiremos los huevos, y los añadiremos al preparado anterior, esta vez con el fuego ya apagado. Removeremos la mezcla hasta lograr que el huevo se asimile en la mezcla de nata. Por último condimentaremos adecuadamente la salsa, añadiendo la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada.

Esta salsa es de consumo diario puesto que al utilizar huevo, se estropea y fermenta con gran facilidad. Se puede realizar una variante para que la salsa se conserve durante más tiempo, aproximadamente 5 días, que es eliminando el huevo de la receta.