

Espaguetis a la carbonara



Ingredientes:

- 450 g de espaguetis
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 225 g de panceta sin corteza o beicon magro troceado
- 4 huevos
- 5 cucharadas de nata líquida
- 4 cucharadas de parmesano recién rallado
- sal y pimienta

Preparación:

En una olla de base gruesa ponga agua con un poco de sal y llévela a ebullición. Eche los espaguetis, deje que vuelva a hervir y cuézala de 8 a 10 minutos o hasta que los espaguetis estén al dente.

Mientras tanto haremos la carbonara. Caliente el aceite en una sartén de base pesada y fría la panceta a fuego medio unos 8 o 10 minutos, removiendo con frecuencia.

En un bol, bata los huevos con la nata líquida y salpimiente al gusto.

Escorra los espaguetis y vuelva a ponerlos en la olla. Incorpore la panceta frita y, a continuación, la mezcla de huevo y la mitad del parmesano. Remueva todo bien y páselo a una fuente de servir caliente.

Los espaguetis a la carbonara se sirven enseguida con el resto del queso.