

Espaguetis a la salsa carbonara



Ingredientes:

- 1/2 kg espaguetis
- 1 cebolla
- 200 gr bacon
- 150 gr queso
- 20 dl de nata líquida (un paquetito)
- aceite
- sal
- pimienta

Preparación:

Poner a cocer los espaguetis 8 minutos en abundante agua, vigilar que no se pasen y escurrir bien.

Mientras tanto freír la cebolla picada en aceite a fuego lento para que se dore sin quemarse.

Cuando la cebolla esté casi blanda añadir el bacon troceado. Cuando esté el bacon doradito añadir la nata líquida y revolver.

Echar unos trozos de queso y remover hasta que se derrita. Ir probando la salsa carbonara para añadir sal y pimienta al gusto.

Cuando la salsa carbonara esté lista añadir los espaguetis y remover.

Espaguetis a la salsa carbonara

Dejar reposar un rato los espaguetis en salsa carbonara antes de servir.