

PASTEL DE PASTA



Ingredientes:

Salsa carbonara:

1 yema, 100 g de bacon, 1 vaso de nata líquida, media cebolla, 4 cucharadas de aceite, 50 g de queso rallado.

Ingredientes para 4 personas:

- 300 g de macarrones
- 200 g de queso emmental rallado
- 2 vasos de nata líquida
- 3 huevos
- Perejil, sal y pimienta

Preparación:

Cocer los macarrones en agua hirviendo con sal y escurrirlos.

Batir los huevos, añadir un vaso de nata, sazonarlos con sal y pimienta y mezclarlos con los macarrones.

Batir el queso emmental con el resto de la nata y el perejil picado, sazonarlo.

Colocar capas de macarrones y queso con nata, en un molde de corona, terminando con queso rallado.

Cocer el pastel a 200 grados durante 40 minutos o 15 minutos en el microondas.

PASTEL DE PASTA

Salsa: freír la cebolla muy picada en el aceite, añadir el bacon en dados, regar con la nata y en el último momento añadir el queso y la yema.