

Receta de Pasta Carbonara

Ingredientes:

- 400 g de espaguetis
- 150 g de panceta o tocino
- 2 huevos + 2 yemas
- 50 g de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo (opcional)
- Sal y pimienta negra al gusto

Preparación:

1. Cocina los espaguetis al dente en agua con sal.
2. En una sartén, fríe la panceta con el ajo hasta que esté crujiente.
3. Bate los huevos y yemas con el queso parmesano, sal y pimienta.
4. Escurre la pasta y mézclala caliente con la panceta (sin el ajo).
5. Retira del fuego, agrega la mezcla de huevos y revuelve vigorosamente.
6. Sirve inmediatamente con más queso y pimienta al gusto.