

**Nombre de la receta:** Espaguetis a la Carbonara

**Ingredientes:**

- 400 g de espaguetis
- 150 g de panceta o bacon
- 3 yemas de huevo
- 50 g de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra al gusto

**Pasos:**

1. Cocer los espaguetis en agua con sal hasta que estén al dente.
2. Dorar la panceta en una sartén sin aceite.
3. Mezclar las yemas con el parmesano y un poco de pimienta.
4. Escurrir los espaguetis y mezclarlos con la panceta.
5. Retirar del fuego y añadir la mezcla de huevo y queso, removiendo rápidamente.