

Macarrones "carbonara" (con nata)

Tiempo de preparación: 30 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 400 gr de macarrones (aprox. 100 gr por persona)
- 6 lonchas de bacon o panceta
- Media cebolla de guisar
- 6 u 8 champiñones
- 2 litros de agua (a ojo según necesidad)
- 200 ml de nata de cocinar
- Queso mozzarella rallado
- Pimienta negra
- Orégano seco
- Albahaca seca
- Sal
- Aceite de oliva



Preparación:

1. Poner en una cazuela 2 litros de agua con una pizca de sal y un chorrito de aceite. Llevar a ebullición.
2. Cuando hierva, echar los macarrones y remover, para que no se queden 'pegados'. Bajar la potencia (al 8, aprox.) y dejar cocer durante 15 minutos. Conviene remover cada 5 minutos.
3. Mientras se cuece la pasta, picar la cebolla

Macarrones "carbonara" (con nata)

4. Picar el bacon. Lavar y picar los champiñones en trozos no demasiado pequeños. Los estipes (también llamados pies o troncos) del champiñón se pueden comer, sólo hay que lavarlos y quitar la parte más oscura.
5. En una sartén sofremos la cebolla, los champiñones y el bacon, todo ello aderezado con un poco de pimienta negra.



6. Pasados los 15 minutos, retirar los macarrones de la cazuela con la ayuda de un escurridor. No nos interesa que se queden completamente secos, sino un poco humedecidos.
7. En la misma cazuela de cocer la pasta echamos la mezcla de la sartén y un buen chorro de nata de cocinar (no todo, ya que utilizaremos un poco más después).



8. Vertemos los macarrones sobre la mezcla de nata y champiñones. Y echamos el resto de la nata, un puñado de queso mozzarella rallado, orégano y albahaca. Removemos para que se mezclen bien todos los sabores.
9. Reservar y servir caliente.

Notas adicionales:

- Se pueden congelar.
- Esta misma receta se puede con tallarines, espaguetis, etc.