

Ingredientes:

- 350 gramos de pasta (preferiblemente spaghetti o fettuccine)
- 150 gramos de panceta o bacón en tiras
- 2 huevos
- 100 gramos de queso parmesano rallado (más extra para servir)
- Pimienta negra recién molida, al gusto

Instrucciones:

1. Cocina la pasta en una olla grande con agua salada siguiendo las instrucciones del paquete hasta que esté al dente. Una vez lista, escúrrela y resérvala.
2. Mientras la pasta se está cocinando, en una sartén grande, cocina la panceta o el bacon a fuego medio-alto hasta que esté dorada y crujiente. Una vez lista, retira la sartén del fuego y reserva la panceta con su grasa en la sartén.
3. En un tazón aparte, bate los huevos con el queso parmesano rallado y una generosa cantidad de pimienta negra molida.
4. Agrega la pasta cocida y escurrida a la sartén con la panceta y su grasa. Mezcla bien para que la pasta se impregne de la grasa de la panceta.
5. Retira la sartén del fuego y, rápidamente, agrega la mezcla de huevos y queso a la pasta caliente. Es importante hacerlo fuera del fuego para evitar que los huevos se cuajen demasiado y se conviertan en revuelto.
6. Remueve rápidamente la pasta con la mezcla de huevos y queso hasta que la pasta esté cubierta de manera uniforme y la salsa se espese ligeramente con el calor residual.
7. Sirve la pasta carbonara caliente, espolvoreada con un poco más de queso parmesano rallado y pimienta negra molida al gusto.