Pasta a la Carbonara.

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min. .	4	Desayuno Comida Cenas	Fácil

Ingredientes

250 g Pasta larga.

1 g Cebolla mediana

200 g Tocino.

3 pza Huevo San Juan.

200 g Crema líquida

50 g Queso parmesano.

Una pizca de sal

Una pizca de pimienta

16 pza Hojas de Albahaca.

Un chorrito de aceite de oliva

1pza huevo cocido

San Juan Cantidad suficiente de agua

Preparación

1. Poner agua con sal a calentar y cuando empiece a hervir añadir la pasta, cocemos de 10 a 12 minutos o al dente.

2. Cortar finamente la cebolla, salterla en un sartén con el aceite para que se blanquee.

3. Añadir el tocino cortado en tiras finas y continuar la cocción hasta que este se dore un poco dependiendo el punto que se prefiera.

4. Añadimos la pasta a la cebolla y tocino.

5. Agregar los huevos, saltearlos hasta que se tornen cremosos en este momento se le agrega la crema. Dejar que tome temperatura y servir.

6. Decorar con el queso, las hojas de albahaca y el huevo duro San Juan.

Nota: Se la puede agregar 125gr. de jamón al mismo tiempo del tocino.

Pastas Largas: Spaghetti, Fusilli Lunghi Bucata, Bigoli, Ziti,Bavettine, Fettucine, pappardello, linguine, cappelli d’ angelo, etc.