Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Macheroni a la carbonara sin lactosa

2 raciones

Ingredientes

- **160 gr** de pasta (macheroni)
- **1/2** cebolla
- **2**-3 dientes de ajo
- **4** tiras de pancetta
- **200 ml** de nata sin lactosa
- Aove
- Sal
- Pimienta
- **1 hoja** de laurel

Elaboración

1. Ponemos abundante agua en una cacerola a fuego alto con un poco de sal, el laurel y un chorrito de aove
2. Cuando el agua esté hirviendo añadimos la pasta y cocinamos según indicado dependiendo del tipo de pasta usada
3. Una vez pasados los minutos retiramos del fuego, escurrimos, ponemos un chorrito de aove para que no se pegue y reservamos
4. Cortamos el ajo y la cebolla en brunoise, y en una sartén con un chorrito de aove vamos pochando a fuego medio
5. Mientras se pocha el ajo y la cebolla troceamos la pancetta
6. Una vez pochado, añadimos la pancetta, subimos un poco el fuego, salpimentamos y vamos dorando
7. Añadimos la pasta reservada a la sartén con la pancetta, salteamos bien, agregamos la nata, salpimentamos y terminamos de cocinar a fuego medio cuando la nata se haya espesado un poco
8. Servimos caliente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya