Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pasta a la carbonara con guanciale y parmesano

2 raciones

Ingredientes

- **250 g** de pasta
- **200 g** de guanciale
- **120 g** de queso parmesano rallado
- **1** cebolla morada en brunoise
- **3**–4 dientes de ajo en brunoise
- **1** chorrito de Pedro Ximénez
- **3** yemas de huevo
- Ralladura de lima
- Sal y pimienta
- AOVE

Elaboración

1. Ponemos agua a hervir con sal y cocemos la pasta según las indicaciones del paquete.
2. Cortamos el guanciale en tiras y lo cocinamos en una sartén a fuego medio hasta que quede bien dorado y crujiente.
3. Retiramos y reservamos.
4. En la misma sartén añadimos un chorrito de AOVE y pochamos el ajo y la cebolla con una pizca de sal hasta que estén tiernos.
5. Incorporamos el guanciale, añadimos un chorrito de Pedro Ximénez y salteamos.
6. Agregamos la pasta cocida y mezclamos bien para que se impregne de todos los sabores.
7. En un bol mezclamos las yemas, pimienta negra, la ralladura de lima y el queso parmesano.
8. Añadimos unos 200 ml del agua de cocción de la pasta y removemos hasta conseguir una mezcla cremosa.
9. Vertemos la pasta sobre la salsa y mezclamos con movimientos envolventes hasta que quede bien integrada y cremosa.

Hecho con CookNest

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

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