Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Carbonara con trufa de verano

4 raciones · 806 kcal

Ingredientes

- Trufa blanca de verano
- Tallarines
- AOVE
- 1 cebolla morada en brunoise
- 3-4 dientes de ajo en brunoise
- Guanciale en tiras
- Un chorrito de Pedro Ximénez
- 3 yemas de huevo
- Queso parmesano
- Ralladura de lima
- Agua de cocción de la pasta
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	27 g
Grasas	41 g
Hidratos	81 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. En una sartén, añadimos un chorrito de AOVE y sofreímos la cebolla morada y el ajo hasta que estén bien pochados.
2. Incorporamos el guanciale y lo doramos bien. Añadimos un chorrito de Pedro Ximénez y dejamos que reduzca ligeramente.
3. Cocemos los tallarines en agua con sal. Antes de escurrirlos, reservamos medio vaso del agua de cocción. Este paso es clave.
4. Añadimos la pasta a la sartén y salteamos bien para que se impregne de todo el sabor del guanciale.
5. Mientras tanto, mezclamos las yemas con sal, pimienta y ralladura de lima. Añadimos parmesano y después un poco del agua de cocción, mezclando hasta conseguir una crema.
6. Retiramos la sartén del fuego y añadimos la mezcla de yemas y parmesano. Movemos sin parar hasta conseguir una salsa súper cremosa, sin que el huevo llegue a cuajarse.
7. Emplatamos y llega el momento.
8. Laminamos generosamente trufa fresca de verano por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya