MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Puerros a la carbonara

2 raciones

Ingredientes

- Puerros
- Guanciale
- Huevos
- Queso parmesano
- Pimienta
- Aove
- Sal

Elaboración

1. Cortar los puerros en trozos, salpimentarlos, añadir aove y asarlos en la airfryer a 165° durante 20-25 minutos
2. Mientras tanto, cortar el guanciale, echarlo a la sartén y dorarlo a fuego medio-alto (sin aove, ya soltará su propia grasa) y reservar
3. Preparar la carbocrema: separar las yemas de las claras (guardar las claras para otra elaboración), añadir el parmesano rallado, la grasa que ha soltado el guanciale y pimienta, y remover hasta integrar y obtener textura de crema
4. Echar los puerros con el guanciale y, fuera del fuego, incorporar la carbocrema, dar unas vueltas y emplatar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy