MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Sándwich carbonara

1 ración

Ingredientes

- Pan de molde
- Guanciale
- Yemas de huevo
- Grana padano
- Pimienta negra

Elaboración

1. Dorar el guanciale en una sartén por ambas caras y reservar la grasa que haya soltado
2. Para preparar la carbocrema, mezclar en un bol las yemas de huevo, el grana padano rallado, mucha pimienta negra y la grasa del guanciale; mezclar con una varilla y reservar
3. Aprovechar la sartén y el resto de grasa que ha quedado para tostar el pan de molde por ambas caras
4. Colocar las rebanas de pan, untar la carbocrema, colocar el guanciale por encima, cerrar el sándwich y cortar por la mitad

Hecho con CookNest

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