HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Espaguetis carbonara

2 raciones · 804 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de panceta o guanciale
- **3** yemas de huevo
- **50 gr** de pecorino o parmesano
- Pimienta negra
- **200 gr** de espaguetis

POR RACIÓN

Proteínas	35 g
Grasas	39 g
Hidratos	75 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Freír en una sartén las tiritas de panceta. No hace falta añadir aceite, porque la panceta soltará su grasa
2. Mientras tanto, separar unas yemas en un bol y añadirles bastante pimienta negra recién molida
3. Incorporar el queso pecorino (también se puede usar parmesano) y mezclar hasta obtener una masa
4. Coger una cucharadita de la grasa de la panceta y añadirla a la masa de huevo y queso
5. Hervir los espaguetis en agua hirviendo con sal y escurrirlos
6. Fuera del fuego, mezclar los espaguetis con la masa de yemas y queso, moviendo muy rápido para que la yema quede cremosa y no se cuaje de golpe
7. Añadir la panceta crujiente por encima y un poco más de queso pecorino

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto