HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Patatas fritas carbonara

2 raciones

Ingredientes

- Patatas fritas
- Yemas de huevo
- Guanciale
- Pimienta negra
- Parmesano

Elaboración

1. Poner agua caliente en un cazo y colocar un bol encima
2. Cocinar las yemas en el bol, batiendo con abundante pimienta negra, sin que lleguen a cuajar
3. Cuando estén calientes y con una textura más cremosa, añadir una buena cucharada de parmesano y mezclar hasta que quede bien integrado
4. Freír las patatas naturales o congeladas en la freidora de aire o en aceite caliente
5. Freír el guanciale en una sartén sin nada de aceite hasta que esté dorado
6. Servir las patatas con toda la salsa de yemas por encima
7. Añadir los trocitos de guanciale dorados y terminar con más parmesano espolvoreado por encima

RECOMENDACIONES

Si no tenéis o no encontráis el guanciale, podéis sustituirlo por bacon o panceta.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto