HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Carbonara de chorizo

1 ración

Ingredientes

- **150gr** de pasta por persona
- **1** huevo entero
- **1** yema de huevo
- **1 cucharada** de parmesano o grana padano en polvo
- **2** chistorras
- **1 cucharadita** de pimentón
- Pimienta negra
- Aceite

Elaboración

1. Hervir la pasta
2. En un bol, batir un huevo entero y la yema de otro huevo
3. Añadir una buena cucharada de parmesano o padana en polvo
4. Agregar pimienta negra recién molida y mezclar todo
5. Cortar en trocitos la chistorra, el chorizo o lo que tengáis
6. En una sartén con un chorrito de aceite, sofreír la chistorra o el chorizo hasta que quede doradito
7. Apagar el fuego y añadir una cucharadita de pimentón
8. Dar un par de vueltas y mezclar con la mezcla de huevo y parmesano
9. Añadir los espaguetis ya cocidos a una sartén caliente, volcar la mezcla y medio cacito de agua de cocción de la pasta
10. Mover muy rápido hasta que la salsa ligue del todo y la pasta quede bien empapada
11. Rematar con un poco más de pimienta negra, queso parmesano y servir

Hecho con CookNest