

PLATOS PRINCIPALES

Radiatori a la carbonara con tartar de gambón

2 raciones · 863 kcal

Ingredientes

Pasta radiatori 180 gramos

SALSA CARBONARA

- 1 huevo
- 2 yemas
- 150 gramos de parmesano rallado
- 1 vaso de agua de cocción de la pasta
- Sal y pimienta molida

TARTAR DE GAMBÓN

- 4 gambones
- 1/2 lima
- Unas gotitas de tabasco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

MONTAJE

Hojas de albahaca

Elaboración

TARTAR DE GAMBÓN

1. Pelar, limpiar y trocear los gambones, que ya estaban previamente congelados
2. Añadir un poco de aceite, tabasco, lima y sal
3. Reservar en la nevera

SALSA CARBONARA

4. Cocer la pasta mientras se prepara la salsa
5. Mezclar 150 g de parmesano rallado con dos yemas y un huevo
6. Añadir un poco de agua de cocción de la pasta
7. Añadir pimienta molida
8. Mezclar todo

MONTAJE

9. Servir el tartar de gambón bien frío
10. Añadir unas hojitas de albahaca

POR RACIÓN	57 g Proteínas	38 g Grasas	72 g Hidratos	3,1 g Fibra

Hecho con CookNest