

ESPAGUETI CARBONARA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 2 a 3 personas



Instrucciones:

- 3 tazas de espaguetis cocidos (alrededor de 6 onzas secos) (600 gramos cocidos o 300 gramos secos)
- 4 yemas de huevo grandes
- $\frac{3}{4}$ taza de queso pecorino romano* finamente rallado (80 gr.)
- 1 diente de ajo
- 160 gr. de panceta cortada en trozos pequeños**
- Aceite de oliva extra virgen

Instrucciones:

1. En un recipiente agregar las yemas de huevo, el queso finamente rallado, sazonar con pimienta, luego mezclar bien con un tenedor y dejar a parte.
2. Cocinar los espaguetis en una olla grande con agua hirviendo y sal hasta que estén al dente*.
3. En una sartén mediana calentar a fuego medio alto 1 cucharada de aceite de oliva.
4. Pelar el ajo y luego tritararlo con la palma de la mano o con un cuchillo (no lo piques), agrégalo a la sartén y déjalo aromatizar la grasa durante 1 minuto.
5. Agrega la panceta, cocina por 4 minutos, o hasta que comience a ponerse crujiente; sacar el ajo de la sartén, luego, reservando un poco del agua de la pasta (1 taza aproximadamente) escurrirlos y agregar los espaguetis a la sartén, mezcla bien con la estufa encendida para que la pasta absorba todo ese delicioso sabor, luego retira la sartén del fuego.
6. Agrega un chorrito de agua de la pasta a la sartén y mezcla bien, sazona con pimienta, vierte otro chorrito de agua de la pasta a la mezcla de huevo, mezcla con el tenedor y luego vierte la mezcla a la sartén caliente, la cual ayudará a cocinar el huevo suavemente, revuelve bien, agregando más agua de pasta hasta que todos los espaguetis estén bien cubierto y cremosos.
7. Servir con un poco más de queso rallado y un toque extra de pimienta.

DELICIOSA

Notas:

*El queso pecorino reggiano lo puedes sustituir por queso parmesano.

** La panceta la puedes sustituir por tocino o si puedes encontrar guanciaie (que es el jamón tradicional con la que se hace este plato) mucho mejor.

www.unapizcadeluna.com