



LA CARBONARA FALSA

La carbonara sin huevo, es una ligera variación de la receta tradicional y muy sabrosa de carbonara clásico. Este simple variación de carbonara es una solución excelente para la sustitución de los huevos cuando no está disponible o cuando no se puede comer por razones de salud. La carbonara falsa va a satisfacer su ansia de pasta carbonara con un toque de ligereza y digestibilidad que te sorprenderá. El resultado de la receta es sorprendente a la vista, ya que sus invitados van a creer que ha preparado una receta tradicional de acuerdo a los cánones de la cocina romana, sino también el paladar! De hecho, esta receta es sabroso, aunque más ligero del mismo plato preparado con huevos. El resultado es sorprendente, y si quieres un consejo, trata de servir a sus invitados este plato de espaguetis sin revelar el maquillaje que utilizó, que pronto se dará cuenta de que es verdad que usted no come sólo el sabor sino también con ... la vista! De hecho, puedo garantizar que tendrá la sensación de comer la carbonara clásico.

Ingredientes (para 2 personas)

180 gramos de espaguetis 200 g de Philadelphia (u otro queso cremoso) 100 gramos de tocino en cubos 1 sobre de azafrán c.s. aceite de oliva (virgen extra) c.s. sal y pimienta negra al gusto.

preparación

Para preparar la carbonara falsa poner en una olla grande, en la que a continuación se saltará los espaguetis, un poco de aceite y calentar de nuevo (si lata sabor deseado con un diente de ajo), a continuación, añadir el tocino cortado en dados .



Cocer los espaguetis en agua con sal, escurrir y verter directamente en la bandeja de salsa. Volar un poco 'los espaguetis con la salsa de sabor completo. Su falsa carbonara está listo, servir todavía caliente.

variantes:

Puede añadir el queso y un vaso de leche o queso cottage y un poco de queso y / o queso parmesano. Es importante crear una consistencia similar a la salsa de huevo y azafrán ayudará a dar el color clásico de la carbonara.

¡Buen provecho



Cuando el tocino se dore, añadir el queso y el azafrán, mezclar y mezclar bien hasta obtener una salsa, sal y pimienta, al gusto y a continuación, se apaga el fuego.