



la cocina de Carolina

## PASTA A LA CARBONARA CLASICA

### **Ingredientes:**

Espaguetis promedio de 350 gr  
tocino sin la cáscara 100 gr  
queso de oveja rallado 30 gr  
queso parmesano rallado 30 gr  
4 yemas de huevos frescos  
aceite de oliva extra virgen  
sal y pimienta negra al gusto

### **Preparación**

Para la receta de la carbonara clásico, cortar el tocino en rodajas gruesas de aproximadamente 0,5 cm, y luego en tiras de 5 cm de largo.

Mezclar las yemas de huevo con el queso rallado y una pizca de pimienta. Si lo desea, puede agregar 2 cucharadas de leche para que sea más cremoso que el resultado final.

Calentar en una sartén una cucharada de aceite de oliva y dorar el tocino en tiras de aproximadamente 2 ', hasta que estén crujientes, retirar del fuego y dejar enfriar.

Cocer la pasta en agua hirviendo con sal; dejar de lado un cucharón de agua de cocción, escurrir la pasta al dente.

Verter el agua caliente mantenido a un lado en la sartén con el tocino caliente: Esta operación se mantendrá la pasta húmeda.

Transfiera la pasta a la sartén y revuelva bien.

Unidas a la pasta también la mezcla de yemas de huevo y queso rápidamente la mezcla. La sartén aún caliente y ligeramente cocinan los huevos de pasta caliente haciéndolos cremosa. Es importante para llevar a cabo estas operaciones de forma rápida para evitar que los coágulos de yema y asumir la textura de huevo revuelto.

Sazonar con pimienta negro y servir inmediatamente en platos calientes.



**Buen provecho**