



SPAGUETTI CARBONARA

Maikel Brito

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 150 gr pasta
- 150 gr de beaon troceado
- 1 huevo / 1 egg
- Queso parmesano rallado (al gusto)

TAGS

#spaguetis #pasta #carbonara



1

Añade aquí tus indicaciones



2

Doramos el beaon en una sartén. (A mi me gustan más bien tostaditos). Mientras hacemos la pasta según las indicaciones del fabricante añadiendo una pizca de sal. Cuando el beaon esté listo lo retiramos del fuego y reservamos hasta que la pasta esté cocida.



3

Una vez la pasta esté cocida la escurrimos, volvemos a poner el sartén al fuego y añadimos la pasta al beaon y salteamos varias veces para que coja sabor.





4

Luego añadimos el parmesano, dejamos que se mezcle y funda y luego el huevo. Lo removemos rápidamente para q se mezclé pero que no se termine de hacer y...



5

... servimos añadiendo un poco de pimienta negra recién molida. Salu2 y buen provecho.

