



SPAGUETTI CON AUTÉNTICA SALSA CARBONARA

Ingredientes (para 2 personas):

- ☐ 160 - 200 g spaguetti
 - ☐ 100 g panceta/bacon ahumado
 - ☐ 20 g pecorino/parmesano
 - ☐ 1 huevo XL
 - ☐ 1 diente de ajo
 - ☐ Sal
 - ☐ Pimienta negra recién molida
 - ☐ Lascas de parmesano para la presentación (opcional)
-

Elaboración:

1. Cocer la pasta unos 10 minutos (dependiendo de si nos gusta al punto o algo más suave) en abundante agua hirviendo con sal.
2. Cortar la panceta/bacon ahumado en dados pequeños y dorar en una sartén antiadherente sin nada de aceite.
3. Añadir un diente de ajo entero pero chascado a la sartén con el bacon.
4. Cuando la pasta esté cocida y la panceta dorada, retirar el ajo y añadir la pasta junto con unas cucharadas del agua de cocción.
5. Mezclar rápidamente sobre el fuego para que la salsa empiece a formarse.
6. Batir el huevo (podemos usar 1 ½ huevos) e incorporar el queso recién rallado.
7. Tras un par de minutos apagar el fuego y añadir la mezcla de huevo y queso al mismo tiempo que mezclamos rápidamente para que el huevo no se cuaje.
8. La temperatura debe ser la adecuada para fundir el queso pero no cuajar los huevos.



9. Agregar más agua de cocción hasta conseguir una salsa cremosa y untuosa que envuelva completamente la pasta.
10. Servir inmediatamente espolvoreado con más queso rallado o bien unas lascas de pecorino/parmesano.
11. No volverás a hacer ninguna carbonara que no sea esta ¡te lo aseguro!