

## ESPAGUETTI A LA CARBONARA

### **Ingredientes. para 4 personas.**

- Entre 320 y 400 gr. de espagueti
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen.
- 1 cucharada grande de cebolla picada en juliana muy fina.
- 200 gr. bacón ahumado
- 400 cl. Nata líquida
- Huevos
- Sal y pimienta recién molida.
- 2 cucharadas de Queso rallado preferiblemente parmesano.

### **Elaboración.**

- Hervir los espagueti con agua y sal, según las instrucciones del fabricante. Esto dependerá del grosor de la pasta y del tipo de harina que utilice el fabricante. Procuraremos que queden al dente. Mientras....
- Hay dos formas de preparar la carbonara. La primera es la más popular y casera en Italia, y la segunda es la que más se conoce en España, ya que es la que los restaurantes italianos han comercializado por aquí.
- 1ª forma: saltear en aceite de oliva la cebolla, añadir el bacón ahumado cortado al gusto, saltear y añadir la pasta, pimienta negra recién molida, saltear de nuevo, apagar el fuego e inmediatamente poner un huevo batido con queso rallado, removiendo para que no se cuaje demasiado, servir inmediatamente.
- 2ª forma: saltear cebolla, bacón ahumado, la pasta, añadir un batido compuesto por nata líquida, yema de huevo y pimienta negra recién molida, añadir queso rallado, dejar no muy seco, servir decorado con perejil. En este caso la cebolla es opcional, la habréis comido en muchos restaurantes italianos sin ella.

