Receta de Espaguetis Con Salsa Carbonara

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy viernes os dejo una receta riquísima que os gustará a todos los amantes de la pasta, Espaguetis con salsa carbonara, de las muchas formas que hay de hacerlos, esta es una de las más fáciles.

Ingredientes

- Espaguetis (una bolsa de 500gr.)
- Cebolla (una mediana)
- Bacon o panceta troceado (200gr.)
- Nata de cocinar (300 ml.)
- Un huevo
- Queso rallado (a vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. Poner los espaguetis a cocer con agua y sal unos diez minutos, que queden al dente
2. En una sartén freír la cebolla picadita y el bacon troceado
3. Cuando el bacon esté un poquito dorado, añadir la nata y remover
4. Echar el queso rallado y mover hasta que se deshaga
5. A continuación echar el huevo y mover bien para que la salsa quede más cremosa
6. Escurrir los espaguetis y poner en una fuente
7. Volcar la salsa sobre ellos y mezclar bien y... listos para comer!!!!!