




PASTA A LA CARBONARA.

Nivel:
Medio

Tiempo:
 **35 Min**

Porciones:
6

¿Qué necesitas?

- 4 Huevos Bachoco®
- 500 g Espaguetti
- 1 Cucharadita de mantequilla
- 1 Cucharadita de aceite de oliva
- ½ Cebolla picada
- 150 g De tocino
- 200 g De crema
- 1 Cucharada de sal y pimienta
- 1 Cucharadita de queso parmesano
- 1 Cucharada de perejil
- 2 Litros de agua
- 2 Cucharaditas de sal de grano



1. En un sartén, agregar mantequilla, aceite de oliva, saltear la cebolla con el tocino y una vez dorados ligeramente los ingredientes, reservar.
2. Batir los huevos junto con la crema y el perejil.
3. En una olla grande hervir el agua con sal de grano y agregar la pasta, cocer por 10 min. aproximadamente hasta que esté al dente. Escurrir el agua y en la misma olla de la pasta agregar la mezcla de huevo, mezclar bien para incorporar la salsa, agregar cebolla, tocino, calentar ligeramente, sazonar con sal y pimienta, servir caliente con queso parmesano al gusto y perejil.



¡A COMER!