



## ESPAGUETI A LA CARBONARA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 400 g. de espagueti
- Sal y pimienta
- Margarina sin sal La Villita
- 4 huevos
- 100 g. de queso manchego rallado
- 200 g. de tocino
- 1/2 vaso de agua de la cocción de la pasta

## MODO DE PREPARACIÓN

Una de mis recetas favoritas: Espagueti a la carbonara. Prepárala esta semana, es una delicia.

Cortamos el tocino y lo colocamos en un sartén caliente por 5 minutos, retiramos los pedazos del tocino para colocarlos en servilletas absorbentes y la grasa que dejó el tocino, lo emplearemos para después.

Tomamos uno de los huevos y separamos la yema de la clara, en un tazón mezclamos el resto de los huevos enteros con esta yema. Rallamos el queso manchego y lo añadimos al mismo bol con una pizca de sal.

A continuación a mantecar la salsa. Mientras la preparamos, lo normal es que estemos cocinando la pasta, previamente. Debemos reservar medio vaso aproximadamente del agua de cocer la pasta antes de escurrirla y utilizarla en la preparación de esta salsa carbonara.

Es un caldo magnífico para añadir cuando quieres ligar un poco más las salsas y conseguir una deliciosa untuosidad en un buen plato de espaguetis.

En la sartén donde cocinamos el tocino agregamos un poco el agua de cocción. Añadimos los ingredientes de la sartén al tazón con los huevos y removemos. Mezclamos todos los sabores y espolvoreamos con pimienta.

La salsa siempre debe esperar a los espaguetis y no al revés. Calentamos en una cazuela un litro de agua por cada 100 g de pasta, cuando empiece a hervir a borbotones echamos 1 puñado generoso de sal, unas 2 cucharadas por cada 500 gramos de pasta. Seguidamente añadimos la pasta, siempre toda junta.

Una vez transcurrido el tiempo la escurrimos inmediatamente y la juntamos con la salsa. Añadimos los espaguetis recién hechos a la salsa y mezclamos todo. Opcionalmente decoramos cada plato con más pimienta. ¡Provecho!