



ALTA
RESTAURANTE



Cooking Party

Farfalle clásico a la carbonara

Ingredientes (para 2 personas):

- 200 g de Farfalle
- 80 g de bacón
- 3 huevos
- 70 g de queso parmesano, pecorino o grana padano.
- Sal y pimienta negra recién molida



Técnica elaboración (aprox 30 min):

- Salteamos el bacón con un poco de aceite de oliva teniendo en cuenta que el bacón soltara su grasa, has conseguir que dore.
- Aparte clasificamos los huevos y reservamos las yemas aparte y agregamos en un bol junto con las yemas, batimos y reservamos.
- Hervimos la pasta según nos muestra el fabricante (pastas romero), y una vez hervida colamos. Aprovechando la temperatura de la pasta añadiremos al bol de yema; el queso y bacón salteado y mezclamos el conjunto.
- Salpimentamos a nuestro gusto.
- Alternativa: agregamos 120 cl de nata líquida.
- Refreshamos con perejil picado o cebollino.

#PastasRomeroRZ

#RomeroLovers