

Espaguetis a la carbonara.

Ingredientes (2 personas)

- 200 gr. de espaguetis
- 50 gr. de champiñones fileteados
- 50 gr. de tocineta ahumada
- 150 gr. de nata de cocinar
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de queso parmesano
- agua
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

Elaboración de la receta Espaguetis a la carbonara

Pon a cocer la pasta en una cazuela con abundante agua a punto de ebullición y una pizca de sal. Cocina durante 10-12 minutos (según lo que ponga al dorso del paquete). Escurre y reserva.

Para hacer la carbonara, poner a dorar el beicon en una sartén con la mantequilla. Cuando cojan color **incorpora la nata** y la pimienta molida. más.