

Espaghetti Carbonara



Ingredientes

1. Diente de ajo
2. 1/2 cebolla pequeña picada
3. 450 g de tocino cortado en trozos pequeños y gruesos
4. 400 g de espaguetis
5. 2 huevos grandes y dos yemas
6. 200 g de queso parmesano rallado
7. 1/2 taza de agua de espaguetis
8. Sal y pimienta negra
9. Perejil

Herramientas

1. Tazón grande; Sartén honda; Olla para hervir fideos

Preparación

1. Hervir los espaguetis en abundante agua con sal, reservando media taza de agua antes de escurrir los fideos.
2. Freír la cebolla y el ajo a fuego alto hasta que estén transparentes, reducir a fuego medio y añadir el tocino.
3. En un bol grande, batir los huevos, las yemas y el parmesano con un poco de pimienta.
4. Cuando el tocino y los fideos estén cocidos, mezclar los fideos con el tocino hasta que queden bien cubiertos con la grasa de la sartén.
5. Verter el contenido de la sartén en el bol y añadir la media taza de agua. Mezclar bien hasta que el agua espese un poco.
6. Servir inmediatamente en tazones calientes, con parmesano por encima y perejil por encima.