RECETA

Spaghetti Carbonara

La receta romana: bacon dorado, huevo, queso y pimienta, sin una gota de crema.

2 personas | 25 minutos | Media dificultad



INGREDIENTES

Spaghetti	200 g
Bacon de cerdo Ver en Cortes premium →	¼ lb en tiras
Yemas de huevo	2 unidades
Huevo entero	1 unidad
Queso pecorino romano o parmesano	½ taza rallado fino
Pimienta negra recién molida	1 cucharadita
Sal	Para el agua de la pasta

PREPARACIÓN

1 Dora el bacon.

Pon el bacon en una sartén amplia en frío y llévala a fuego medio. Cocínalo 8–10 minutos, hasta que suelte la grasa y quede dorado y crujiente. Apaga el fuego y déjalo en la sartén con su grasa; esa grasa es parte de la salsa.

2 Prepara la mezcla de huevo.

En un bol bate las yemas, el huevo entero, el queso y la pimienta hasta obtener una crema espesa. La carbonara no lleva crema de leche: la textura sale del huevo, el queso y el agua de la pasta.

3 Cocina la pasta.

Hierve el spaghetti en abundante agua con sal hasta que quede al dente. Reserva 1 taza del agua de cocción antes de escurrir.

4 Mezcla fuera del fuego.

Pasa el spaghetti a la sartén del bacon, todavía apagada, y revuelve para cubrirlo con la grasa. Agrega 2–3 cucharadas del agua caliente a la mezcla de huevo y bate: eso la templa para que no se corte. Viértela sobre la pasta y revuelve rápido durante 1 minuto; el calor de la pasta la espesa sin cuajarla. Si queda seca, añade más agua de a poco. Nunca vuelvas a encender el fuego con el huevo dentro o tendrás huevo revuelto con pasta. Sirve con más queso y pimienta.