



Espaguetis a la carbonara

Espaguetis a la carbonara

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

1/2 Kg. de espaguetis, 1 cebolla pequeña, 200 gr. de bacon, 150 gr.de queso 20 dl. de nata para cocinar, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua en una olla, poner a cocer los espaguetis 10 minutos, sin que se pasen mucho y luego escurrirlos bien.
- 2) Picar la cebolla y freirla en el aceite a fuego lento para que se dore un poco.
- 3) Cuando esté casi blanda añadir el bacon troceado.
- 4) Cuando esté el bacon doradito añadir la nata y revolver bien.
- 5) Echar unos trozos de queso y revolver hasta que se derrita e ir probando la salsa para añadir sal al gusto.
- 6) Mezclar con los espaguetis y dejar reposar un rato antes de servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-a-la-carbonara-6.php>