



Macarrones a la carbonara

Macarrones a la carbonara

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

Ingredientes:

1 Kg. de macarrones, 1 cebolla, 300 gr. de beicon en tacos, 1 brik de nata pequeño, pimienta, orégano y nuez moscada(poca).

Pasos a seguir:

- 1) Se cuecen los macarrones en una cazuela con abundante agua.
- 2) Picar la cebolla y dorarla en una sartén con poco aceite.
- 3) Añadir el beicon y mezclarlo con la cebolla.
- 4) Echar la nata, la nuez moscada, la pimienta y el beicon.
- 5) Una vez escurridos los macarrones, mezclarlos con el beicon, la cebolla y todo lo demás. Listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/macarrones-a-la-carbonara-23.php>