

# Salsa carbonara



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salsa-carbonara>

## Preparación

Cortar la panceta en tiras finas y dorarla en una sartén con un poco de aceite. Cocer la pasta, escurrirla y disponerla en una fuente; añadir las yemas de huevo y el queso rallado y mezclar rápidamente hasta que se distribuyan por toda la pasta. Incorporar la panceta, y añadir algo más de queso rallado.

## Ingredientes

- 200 grs. Tocino - Panceta magra
- 6 Yemas de huevo
- Manteca
- Pimienta
- Sal

## Categorías

Económico, Un pobre estudiante, Salsa

