

Spaghetti Carbonara

La carbonara clásica está compuesta únicamente por cuatro ingredientes y, cada uno de ellos, podríamos decir que tiene el mismo peso en la receta: huevo, queso pecorino, guanciale y pimienta.



20 min.



10 pax



Fácil



Ingredientes

Bajo

Para 10 personas

- 1.000 gr. de Spaghetti.
- 250 gr. de **Guanciale Galbani**.
- 250 gr. de **Pecorino DOP Galbani**.
- 250 gr. de **Grana padano rallado Galbani**.
- 250 gr yema de huevo..
- Agua de cocción de la pasta..
- Pimienta negra..
- Aceite de oliva ..
- Sal..

Preparación

Cortar en lardons el **guanciale** retirando la corteza.

Hacer sudar el **guanciale** en una sartén a fuego vivo hasta que suelte grasa, coja crujiente y un buen dorado.

Retiramos el **guanciale** dejando conservando la grasa aparte.

Poner a hervir el agua con abundante sal, cocer la pasta a falta de 2 minutos según las instrucciones del fabricante y conservar el agua de cocción.

Mezclar los quesos previamente rallados e ir añadiendo agua de cocción bien caliente hasta obtener una crema.

Añadir la yema de huevo y la grasa del **guanciale** a la crema de queso y mezclar hasta obtener una crema homogénea.

Poner unas tres raciones de pasta en una sartén, añadir un poco de agua de cocción y calentar un minuto. Añadir un cucharón de crema carbonara mover rápidamente y retirar del fuego para evitar que cuaje. Seguir moviendo la pasta unos segundos mas y servir rápidamente.

Finalizar la pasta con un toque de molinillo de pimienta negra y el **guanciale** como topping.



Sugerencia del chef

Podemos sustituir 150 gr de yema por 3 huevos enteros bien batidos, para hacer una crema más ligera.