

## Nidos de pasta a la carbonara



### Nombre de la receta

Nidos de pasta a la carbonara

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos

Gluten  Huevo  Leche

### Descripción

Nidos de huevo con salsa de nata, champiñones, bacon y queso.

### Ingredientes

- 180 gramos de Champiñones
- 200 gramos de Bacon
- 500 miligramos de nata de cocinar
- 250 gramos de nidos al huevo
- 2 Tranchetes de queso

- 1 Cebolla
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta molida
- 3 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 1 pizca de Nuez moscada
- 2 Hojas de laurel

## Pasos

**1** En primer lugar ponemos a cocer en una cazuela agua con una pizca de sal, aceite de oliva y dos hojas de laurel.



**2** Una vez el agua esté en ebullición, se añade la pasta y se deja cocer durante 10-12 minutos según guste más al dente o suave. Pasado este tiempo se escurre la pasta y se refresca con agua fría.



**3** En una sartén sofreímos una cebolla bien picada.



**4** Cuando la cebolla esté sofrita le añadimos los champiñones (en este caso serán en conserva) y el bacon.



**5** Una vez esté todo dorado, echamos la nata con una pizca de sal, nuez moscada y pimienta al gusto.



**6** Por último, se le añade la pasta y dos tranchetes de queso. Removemos todo y ya tenemos listo nuestro delicioso plato de pasta. ¡Buen provecho!



**Observaciones o consejos**

La pasta original carbonara se realiza con huevo en lugar de nata.

**Autor**

Ana B. D.