

Nidos de pasta a la carbonara



Nombre de la receta

Nidos de pasta a la carbonara

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



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.