

PASTA CARBONARA

INGREDIENTES:

250 gr de tallarines u otra pasta siempre larga

1 cebolla mediana

200 gr de bacón

3 yemas de huevo

200 gr nata líquida

sal

pimienta

aceite de oliva

5 filetes de anchoas

PREPARACIÓN:

Primero cortamos la cebolla en dados, en un sarten con poco de aceite en una sartén, cocinamos la cebolla, añadimos el bacón cortado en dados. En otra olla empezamos a hacer la pasta (larga) al hervir añadimos los tallarines o spagettis. Cocemos de 7 a 10 minutos y sacamos al dente (durita). Cuando la pasta este en su punto, escurrimos y añadimos a la cebolla y al bacón, que ya estarán fritos en su punto, inmediatamente añadimos los huevos y la nata líquida y las anchoas removiendo durante un par de minutos.