



1/1

Espaguetis carbonara

5 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins


Tiempo de cocción:
36 Mins

Ingredientes:

- 300g de Espagueti
- 1,5 litros de agua
- 250ml de nata
- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 100g de leche
- 300g de beicon
- 300g de queso, rallado
- 2 huevos






Método:

Fase 1: Preparación

1. Vierte el agua en el bol y añade un chorrito de aceite y una pizca de sal. Pulsa el botón olla  y lleva el agua a ebullición.
2. Añade los espaguetis y continúa cocinando durante alrededor de 12 minutos (dependiendo del tipo de pasta). Escurre, enjuaga y reserva.



Método:

3. Coloca la cuchilla  y añade las cebollas, el aceite y el beicon. Pica pulsando durante 10 segundos el botón de triturar. 
4. Retira la cuchilla y sustitúyela por la pala de remover.
5. Pulsa el botón olla. 
6. Una vez completada esta etapa, añade la nata, la leche, el queso y los huevos y continúa cocinando reduciendo el tiempo a 4 minutos, la velocidad  a 1 y la temperatura  al mínimo.
7. Coloca los espaguetis en una fuente para hornear y cubre con la salsa carbonara.