

# thermomix

## Carbonara de espárragos con macarrones



**TM-31**

**Total: 30 min**

**Kcal./Ración: 482,4 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

- 200 g de cebolla cortada en cuartos
- 120 g de lonchas de beicon cortadas en tiras
- 20 g de mantequilla
- 10 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 ramillete de espárragos verdes cortados en trozos de 3 cm
- 200 g de nata líquida
- Sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 200 g de agua
- 200 g de macarrones finos
- 2 yemas de huevo

## PREPARACION

1. Pon en el vaso la cebolla y trocea 3 seg. Vel 5. Baja con la espátula la cebolla hacia las cuchillas.
2. Agrega el beicon, la mantequilla y el aceite. Introduce en cestillo con los espárragos y programa 14 min Varoma Giro inverso Vel cuchara.
3. Inserta la muesca de la espátula para retirar el cestillo. Añade al vaso, la nata, la sal, la pimienta, la nuez moscada, el agua y los espárragos (reserva las yemas). Calienta 4 min 100º Giro inverso Vel cuchara.
4. Incorpora los macarrones por el bocal y programa 7 min. 100º Giro inverso Vel cuchara.
5. Agrega las yemas de espárrago y las yemas de huevo y programa 2 min. 100º Giro inverso Vel cuchara. Sirve inmediatamente.

