

# Espaguetis a la carbonara

## INGREDIENTES

- 1 ½ cucharadita de sal
- 350 g de espaguetis
- 60 g de queso parmesano (en trozos de 3 cm.)
- 60 g de queso pecorino (opcional) trozos de 3 cm.
- 30 g de cebolla
- 150 g de panceta en tiras de 1 cm.
- 15 g de aceite de oliva virgen extra
- 3 huevos
- 1 yema de huevo
- 2 pellizcos de pimienta negra molida

## PREPARACIÓN

1. Ponemos a hervir en una olla con abundante agua y una cucharadita de sal y cocemos los espaguetis el tiempo indicado en el paquete o hasta que esté al dente. Mientras tanto empezamos con la receta.
2. Ponemos los quesos en el vaso y rallamos **10 seg./Vel.10**. Retiramos a un bol y reservamos.
3. Pon la cebolla en el vaso y trocea **3 seg/Vel.5**. Con la espátula baja la cebolla hacia el fondo del vaso.
4. Incorpora la panceta y el aceite y sofríe **5 min./120Cº/Vel.1**. Vierte en una fuente y aclara el vaso con agua fría.
5. Pon en el vaso los huevos, la yema, la ½ cucharadita de sal y la pimienta. Mezcla **15 seg./Vel.4**.
6. Escurre la pasta, añádela a la fuente de la panceta y mezcla. Incorpora la mezcla de vaso, mezcla bien y sirve inmediatamente.

**Preparación: 15min**

**Total: 30 min**

**Kcal./Ración: 607**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES**

**SILVIA RUIZ**

**TEAM LEADER THERMOMIX**

**[www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia](http://www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia)**

