



MACARRONES A LA CARBONARA

INGREDIENTES:

- 50g de queso parmesano
- 35g de cebolla
- 35g de aceite de oliva
- 200g de dado de beicon
- 200g de nata
- 450g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 250g macarrones
- 1 huevo batido

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el queso y rallar **10seg/vel 10**. Retirar y reservar.
2. Poner en el vaso la cebolla y el aceite y trocear **6seg/vel 4**. Sofreír **4min/120°C/vel1**
3. Incorporar el beicon y sofreír **3min/120°C/giro inverso/vel cuchara**
4. Añadir la nata, la sal y los macarrones y programe el **tiempo indicado en el paquete/100°C/giro inverso/ vel cuchara**.
5. Incorporar el huevo batido y mezclar **2min/100°C/giro inverso/vel cuchara**. Verter en una fuente inmediatamente, espolvorear con el queso y servir inmediatamente.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez