

RESTAURANTE BAKARTXO

ESPAGUETI CARBONARA

Para tres personas:

- ½ Kg de espagueti.
- 50 grs. de bacon.
- 50 grs. de jamón de York.
- 1 huevo por persona.
- Crema de leche líquida.
- Margarina /mantequilla.
- Tomate seco picado muy menudo.
- Sal, pimientas recién molidas y nuez moscada.

Cocer los espaguetis con abundante agua salada. El tiempo de cocción depende de la marca y del tipo de pasta, seguir las indicaciones del fabricante. Si se utiliza pasta fresca, aunque en el embase pone que se cueza unos 3 minutos, yo la echo en el agua cocinando con la sal y la aparto dejándola en reposo un minuto, con esto es suficiente para que se termine de cocer y así no se desarma cuando la cocinas.

Mientras se cuecen, cortar el bacon y el jamón muy menudo y rehogarlo con un poco de margarina/mantequilla, no demasiada ya que el bacon suelta algo de grasa y con el tomate seco picado. Cuando esté rehogado escurrir toda la grasa que tenga.

Sacar la pasta, lavarla con agua fría, escurrirla y rehogarla con una nuez de margarina/mantequilla con el jamón y el bacon. Cuando se caliente bien, echarle los huevos batidos y mover hasta que cuajen, añadir crema de leche suficiente para que quede una salsa espesa (la crema de leche al cocer espesa). Si se tarda en comer se puede aclarar con un chorro de leche.

Los italianos cuajan en huevo de otra forma: retiran del fuego la pasta una vez añadida la crema de leche y echan los huevos batidos, revolviéndolos con los espaguetis para que se cuajen con el calor que despiden estos.