

# Spaghetti a la Carbonara



Dedicación : 20 minutos  
Cocción : 15 minutos  
Cantidad : 4-6 raciones

Los espagueti, en italiano spaghetti, se suelen servir con diversas recetas : salsa de tomate con queso rallado, a la boloñesa o como en este caso a la Carbonara.

## Ingredientes:

- 1 paquete de 400 grs de espagueti
- 200 grs. champiñones en láminas
- 150-200 grs panceta ( beicon)
- 200 ml de nata líquida para cocinar (crema de leche) o leche evaporada
- 150 g de jamón cocido
- Litro y medio de agua
- Pizca de sal



- 1** En la charcutería pedimos que nos corten la **panceta** o el beicon con un grosor de un centímetro. Picamos la panceta en tiras alargadas y los **champiñones** en láminas si son enteros. Si echamos **jamón cocido** pediremos que nos lo corten del grosor de un centímetro y lo picaremos en tacos cuadrados.
- 2** En abundante agua con un poco de sal, preparamos los **espaguetis** que cocemos unos 8-10 minutos si los queremos al dente, o 10-15 minutos si nos gustan más suaves.
- 3** Una vez cocidos los spaghetti se escurren y los pasamos bajo el grifo, mojándolos con agua fría para cortar su cocción y que no se peguen. Los dejamos escurrir mientras en una sartén sin aceite echamos la **panceta** o el beicon que sofreímos durante un minuto. Añadimos los **champiñones** y el **jamón cocido** y vamos salteándolos durante 4 ó 5 minutos hasta que queden dorados.
- 4** Si la sartén es profunda echaremos los espaguetis escurridos, de lo contrario echamos el salteado en la cazuela en la que cocimos los espagueti y añadimos la pasta escurrida. Ponemos al fuego y añadimos la **nata líquida** y cocinamos durante unos 4 minutos dándole la vuelta continuamente para que todos los ingredientes se mezclen bien y el spaghetti absorba el sabor de la salsa carbonara. Cocinamos y servimos rallando un poco de **queso parmesano** por encima.