

Cintas a la carbonara

Ingredientes	Para 20	Para 15	Para 10	Herramientas
cintas al huevo	2 kg	1,5 k	1 k	Olla
bacon sal y pimienta <small>cortado 1/2cm</small>	1,2 kg	900 g	400 g	Cazuela
nata líquida 35% m.g.	2,2 kg	1l	½ l	Espátula
parmesano rallado	400 g	250 g	200 g	Escurreidor
yema de huevo <small>(yema pasteurizada)</small>	150 g	240 g	14 un	Batidor
agua	6 l			Bol
aceite de oliva 0,4°	300 g	255 g	200 g	Tabla
sal	30 g			Cuchillo
pimienta negra				

Elaboración

1. Poner el agua a hervir con la sal
2. Cortar las tiras de bacon en juliana (1/2 cm).
3. Cocer el bacon en una sartén a fuego lento sin que tome color.
4. Cocer las cintas durante 5-7 minutos.
5. Escurrir la pasta y enfriar bien en agua fría. Aliñar con aceite de oliva.
6. Añadir la nata al bacon. Cocer durante 10 min a fuego lento. Poner a punto de de sal y retirar del fuego.
7. Cuando este templado añadir las yemas batidas.
8. Añadir el aceite de oliva.
9. Mezclar la pasta con las salsa y reservar a temperatura ambiente.
10. Al servir añadir la mitad del parmesano encima y el resto en un bol a parte.

Tiempos

- 12:45 h poner el agua a hervir.
 cortar el bacon.
 cocer el bacon (10 / 15 min)
- 13:15 h Añadir la nata al bacon cocido.
 cocer la pasta y enfriar.
- 13:25 h sacar el bacon del fuego y dejar templar
- 13:40 h añadir las yemas y el aceite de oliva.
 Mezclar la pasta con la salsa y reservar
- 14:55 h añadir el parmesano