

- Espagueti en salsa carbonara de vainilla con camarones -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 PAQUETE DE ESPAGUETI
- 2 DIENTES DE AJO PICADO
- 3 TIRAS DE TOCINO
- 2 TAZAS DE CAMARONES

- 2 HUEVOS
- 1 TAZA DE CREMA
- 1 TAZA DE QUESO PARMESANO
- 1 TAZA DE HOJAS DE ALBAHACA
- 1 SHOT DE VINO BLANCO
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- ¼ DE BARRA DE MANTEQUILLA

PROCEDIMIENTO

1. COCEMOS LA PASTA EN SUFICIENTE AGUA, CON CHORRO DE ACEITE Y SAL. UNA VEZ COCIDA RETIRAMOS DEL FUEGO Y ESCURRIMOS.
2. EN UNA SARTÉN CALENTAMOS LA MANTEQUILLA CON EL TOCINO Y EL AJO PICADO. CUANDO SE EMPIECEN A DORAR, AGREGAMOS LOS CAMARONES Y DEJAMOS QUE CONTINÚE SU COCCIÓN, SAL PIMENTAMOS Y AGREGAMOS EL VINO BLANCO CON 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. BATIMOS LOS HUEVOS EN UN TAZÓN Y LOS AGREGAMOS A LA COCCIÓN ANTERIOR SIN DEJAR DE MOVER. EN CUANTO EL HUEVO ESTÉ TIERNO, AÑADIMOS LA PASTA Y CONTINUAMOS MOVIENDO PARA INCORPORAR TODO PERFECTAMENTE. AGREGAMOS LA CREMA Y SAZONAMOS NUEVAMENTE EN CASO DE SER NECESARIO.
4. SERVIMOS Y ESPOLVOREAMOS EL QUESO PARMESANO, DECORAMOS CON HOJAS DE ALBAHACA.