



Pasta Carbonara

Tallarines Doria carbonara

Ingredientes

- 1 paquete de Tallarines Doria de 500 gr
- 250 gr de Tocineta
- 600 ml (2 tazas) de Crema de Leche
- 200 gr Queso rallado

Preparación

1. Primero debemos calentar la olla donde se va a hacer la salsa, cuando este caliente, colocamos las tiras de tocineta.
2. Cocinamos por unos minutos hasta que los bordes de la tocineta estén comenzando a dorarse.
3. Bajamos el fuego a mínimo y le agregamos toda la crema de leche, revolvemos la crema con la tocineta hasta que quede bien revuelta.
4. Cuando la salsa este caliente y antes de que hierva, agregamos una fina capa de queso rallado sobre la superficie, de tal forma que quede homogénea.
5. Revolvemos unos minutos más sin llegar a formar grumos de queso. Repetimos este proceso hasta que logremos la consistencia deseada.
6. Cocinamos los Tallarines Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
7. Para terminar servimos la salsa sobre los Tallarines Doria.