

Salsa carbonara con magimix

Salsa carbonara con magimix

5 min	5 min 7 min	5 min 7 min 12 min	5 min 7 min 12 min 1/10
5 min 7 min 12 min 1/10 7	5 min 7 min 12 min 1/10 7 3	5 min 7 min 12 min 1/10 7 3 10	

5 min 7 min 12 min 1/10 7 3 10

200 g de panceta
200 g de crema espesa
100 g de queso gruyère
20 g de aceite
3 huevos
1 chalota
Sal y pimienta

Â»

Pelar la chalota, ponerla en el bol del Thermomix y programar 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar los lardones y el aceite y programar 5 minutos a 90°C a velocidad 2 en sentido inverso.

Â»

Añadir la crema espesa, los huevos, el gruyère, la sal y la pimienta y programar 2 minutos a 50°C a velocidad 2 en sentido inverso.
Tu salsa carbonara está lista y se acompaña perfectamente con pasta, macarrones, tagliatelle,... ¡ Nam !