



CINTAS DE ESPÁRRAGO CARBONARA CON GUISANTITOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

8 Espárragos frescos

100 gr Guisantes

100 ml Nata

25 gr Panceta

1 yema de Huevo

25 gr Queso parmesano

ELABORACIÓN

Pelamos los espárragos con un pelador con el que también haremos cintas a lo largo del tronco y las recortaremos dándole forma de *tagliatelle*. Guardamos los recortes para hacer la carbonara y las cintas las reservamos en agua.

Para preparar la carbonara:

Cocemos a fuego muy suave los recortes de espárragos con la nata durante 10 minutos. Trituramos con un túrmix y lo colamos. Reservamos.

Cocemos los guisantes en agua con sal durante 15 minutos. Escurrimos y reservamos.

Rehogamos la panceta y añadimos los guisantitos y la nata para dejarlo cocer durante un minuto. Separamos del fuego y añadimos la yema de huevo y el queso hasta ligarlos.

Colocamos la mezcla en medio de un plato sopero. Salteamos las cintas de espárrago a fuego vivo y las colocamos cubriendo la carbonara con los guisantes.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
40'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
9/10