



**Nivel de dificultad:** Fácil

**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio

**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

1  
Cebolla  
200 g  
bacon  
250 g  
champiñones  
4  
huevos  
500 g  
pasta  
200 ml  
nata (líquida)  
30 g  
aceite de oliva (2 cucharadas)  
3 g  
sal (al gusto)  
2 g  
pimienta negra (al gusto)

## Instrucciones

1. Pica la cebolla y ponla a pochar en una sartén antiadherente a fuego lento durante 10 minutos con un poco de aceite de oliva y sal.
2. Pela, lava y corta los champiñones en finas rodajas. Corta en pequeñas tiras las lonchas de bacon.
3. Añade el bacon y los champiñones a la sartén con la cebolla y sigue cocinando a fuego lento durante 8 - 10 minutos.

- 
4. En una olla pon agua a hervir con un poco de sal. Cuando hierva echa la pasta y deja hirviendo durante 10 - 12 minutos. Saca la pasta y escúrrela.
  5. En un bol bate los huevos.
  6. Mezcla en la olla vacía la pasta con la cebolla, bacon y champiñones.
  7. Añade a la mezcla la nata líquida y cocina a fuego muy lento durante 1 - 2 minutos. Remueve constantemente.
  8. Añade los huevos batidos a la olla y sigue removiendo durante 1 minuto más.
  9. Sirve y adorna por encima con pimienta negra o nuez moscada. ¡Disfruta tu plato de pasta a la carbonara! Ver más [recetas de pasta](#) [1].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/espaguetis-carbonara-pasta-carbonara>

**Enlaces**

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>