

JUDÍAS VERDES CON CARBONARA DE GUANCIALE Y SETAS

INGREDIENTES

400 g de judías verdes redondas
150 g de guanciale
12 champiñones
100 g de queso curado
3 yemas
1 huevo entero

• ADEMÁS •
Pimienta negra
Sal
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Pon a hervir una cazuela con abundante agua y sal e introduce las judías verdes limpias. Una vez cocidas, sácalas y enfríalas inmediatamente en agua con hielo.

Mientras tanto, dora en una sartén el guanciale cortado en taquitos junto con los champiñones en gajos. Retira y reserva también la grasa que haya soltado el guanciale.

Bate en un cuenco el huevo con las yemas y el queso triturado. Añade abundante pimienta negra, un cacito del agua de cocción de las judías y la grasa del guanciale. Mezcla bien hasta obtener una salsa homogénea.

Junta las judías con los champiñones y el guanciale y saltea para terminar de darles el punto de cocción. Retira del fuego, añade la salsa carbonara y mezcla bien para integrar. Si quedan grumos de queso, cocina a fuego muy suave hasta que se deshagan y el huevo espese sin llegar a cuajar.

Sirve las judías a la carbonara y termina con un toque extra de pimienta negra.

bonÁrea

LA PERA LIMONERA

Síguenos en
@PeraLimoneraTV

De lunes
a viernes en
ARAGÓN TV