

Pasta a la carbonara receta venezolana



Contenidos de este artículo

1. [Polenta cocida en la olla a presión, con ragú de setas](#)
 - 1.1. [Luca de Pro Kitchen me enseña – Chef Naska](#)
 - 1.2. [Nuestra primera vez en un restaurante de 2 estrellas Michelin \(Davide Oldani\)](#)
 - 1.3. [Carbonara, #comida, #foodlover, #fooditaly](#)

Polenta cocida en la olla a presión, con ragú de setas

Coge tu paellera (o elige una sartén muy grande, preferiblemente de hierro o acero), calienta el aceite y empieza a añadir el conejo 10 y el pollo 11. Salpimentar y freír durante 15 minutos a fuego medio-alto, tocando la carne lo menos posible para que se forme una sabrosa costra 12.

Nuestras condiciones de uso han sido modificadas. Las nuevas condiciones de uso entraron en vigor el 6 de junio de 2022. Por favor, léalos en este enlace y acéptelos para poder seguir utilizando el sitio y aprovechar los servicios ofrecidos.



Luca de Pro Kitchen me enseña – Chef Naska

Nos encontramos en el siglo VI a.C. en el territorio que corresponde al actual Pakistán. Al principio, era un producto "de desecho" procedente de la elaboración de la pasta en las cocinas del sultán de Bahawalpur; por eso se destinaba a los sirvientes y no tenía nombre.

En el mundo del cine hay muchas referencias a este plato. Por ejemplo, la expresión "spaghetti western" deriva del hecho de que inicialmente las películas producidas eran de bajo presupuesto y de poco "impacto", ¡como los spaghetti!

En este punto, añadir las flores de calabacín frescas, previamente lavadas y desprovistas de sus pistilos, la albahaca fresca, sazonar con sal, pimienta y queso y añadir también el tocino reservado.

"Después de mil aventuras, en consulta con mi familia, decidí iniciar un nuevo proyecto. Durante el período de cierre, asistí, casi por casualidad, a unos cursos de pizza en línea. Nunca había sido pizzero, pero de todos modos estudié y experimenté mucho, hasta el punto de convertirme en instructor de la "Pizza DOC Academy".

Nuestra primera vez en un restaurante de 2 estrellas Michelin (Davide Oldani)

Ecurrir la pasta al dente en la sartén con el guanciale (dejando un poco de lado para terminar los platos) revolverlo añadiendo agua de cocción. Apagar el fuego y dejar enfriar unos instantes; añadir la crema de yemas y empezar a remover la pasta con la ayuda del agua de cocción.

Top 1 Food Creator publicado por Buzzoole para los "mejores influencers de comida", categoría Rising Stars. En 2019 se fijó en él la revista GQ Italia, que lo incluyó en el ranking de los TOP 12 Micro Influencers italianos.

Carbonara, #comida, #foodlover, #fooditaly

Cortar el bacon en dados y freírlo, junto con la cebolla cortada en rodajas finas, a fuego lento en una sartén con aceite de oliva hasta que se dore. Batir los huevos enteros en un plato y, mientras tanto, cocer los espaguetis en agua hirviendo con sal. Escúrralos al dente y viértalos en la sartén con el guanciale; retire la sartén del fuego y añada los huevos, una cucharada de parmesano y otra de pecorino y mucha pimienta. Mezclar bien, luego añadir dos cucharadas más de parmesano y dos de pecorino, remover y servir en platos calientes.



Sofia Bravo

Soy **Sofia Bravo** ama de casa y amante de la cocina y de las buenas recetas. He realizado este sitio web porque me apasiona lo que hago y preparar recetas es un entretenimiento a la cual le dedico mucho de mi tiempo. Compartir mis recetas con otras personas me hace sentir mejor cocinera y es por ello que en este sitio web encontraras mis mejores consejos para preparar esos platos que puedan cautivar a tu familia, comensales o personas mas queridas. Les doy la bienvenida y espero que disfruten de todo el contenido que aquí publico.



Otros artículos que pueden ser de tu interés



Recetas de pasta con salsa de tomate y atun



Recetas de pastas frias para fiestas



Receta de pasta ala carbonara sin huevo



Recetas para preparar pasta



Pasta brioche receta



Recetas para acompañar pasta