KIKKOMAN

Carbonara con setas

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2.468 kJ / 587 Kcal

Grasas: **23,8 g** Proteínas: **28 g**
Carbohidratos: **68,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

350 g	de espagueti
2 cucharadas	de aceite de oliva
2	chalotes de plátano, picados muy finos
25 g	de mantequilla
500 g	de mezcla de setas, cortadas en rodajas (hemos utilizado una mezcla de champiñones marrones y setas shiitake)
2	dientes de ajo grandes, prensados
6	ramilletes de tomillo, hojas recogidas y picadas
4 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3	huevos grandes
100 g	de queso parmesano rallado fino (o queso duro vegetariano)
	Un manojo pequeño de perejil plano, picado en trozos grandes

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga a hervir una cazuela grande con agua salada y cocine la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.

Pasos 2

Mientras se cuece la pasta, caliente el aceite de oliva en una sartén grande con el borde alto a fuego medio y rehogue los chalotes con una pizca de sal durante 5 minutos hasta que estén blandos. Añada la mantequilla con las setas mezcladas y fría a fuego alto hasta que la mezcla esté dorada. Incorpore el ajo, el tomillo y las especias, y cocine durante otro minuto. Añada la salsa de soja y continúe la cocción hasta que el ajo esté transparente. Aparte dos cucharadas de setas a un lado para adornar.

Pasos 3

En una taza pequeña, mezcle los huevos con el parmesano (guarde un poco para adornar) y mucha sal y pimienta.

Pasos 4

Reserve una parte del agua de cocción de la pasta y escúrrala. Añada rápidamente la mezcla de huevo y un poco de agua de la pasta a la sartén con las setas y mézclela. Mezcle la pasta hasta que esté uniformemente envuelta en la salsa. Vigile que la salsa no empiece a tener una consistencia dura. Si es necesario, agregue un poco más de agua de la

pasta para hacer la mezcla cremosa. Incorpore el perejil y reparta en cuatro platos. Espolvoree con las setas restantes y el queso, y sirva.