

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 de aceite de oliva
cucharadas
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 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas 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.