



## ESPAGUETIS CARBONATA

### INGREDIENTES

400 g de espaguetis integrales  
2 dientes de ajo  
150 g de bacon  
200 g de nata  
120 g de queso Parmesano

• **ADEMÁS** •

4 yemas de huevo  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN

Dora el bacon en taquitos en una sartén hasta que esté crujiente. Retira la grasa que hayan soltado y agrega los ajos picados, cocinando brevemente. Añade la nata, una pizca de sal y pimienta negra, y lleva a hervor. Luego, reserva la salsa.

Cocina la pasta al dente en una olla con agua con sal. Una vez cocida, añade la pasta a la salsa de nata y un poco del agua de su cocción, mezclando hasta obtener una textura fluida. Termina con abundante queso Parmesano rallado y más pimienta negra al gusto.

Para servir, forma un nido de espaguetis en el plato, espolvorea más queso Parmesano rallado y corona con una yema de huevo, sal y pimienta.



## MANZANAS CAMELIZADAS

### INGREDIENTES

4 manzanas Golden  
60 g de mantequilla  
110 g de azúcar  
300 g de agua  
Canela molida  
Romero  
Tomillo

• **ADEMÁS** •

Helado al gusto  
Sésamo tostado

### ELABORACIÓN

Pela las manzanas, descórzalas y córtalas por la mitad. En una sartén grande, carameliza la mantequilla con el azúcar y las especias: canela molida, tomillo y romero. Agrega las manzanas y un poco de agua, tapa y cocina a fuego medio hasta que las manzanas estén tiernas y caramelizadas. Reserva las manzanas y el toffee resultante.

Para servir, coloca las manzanas caramelizadas en un plato, vierte el toffee por encima y acompaña con una bola de helado al gusto. Termina espolvoreando sésamo tostado sobre el plato.