

Receta de Pasta con Salsa de Leche y Huevo

17 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta, en esta ocasión nuestra amiga y seguidora **Maria**, nos envía esta receta de **Pasta con Salsa de Leche y Huevo** y espera que nos guste a tod@s porque queda un plato riquísimo.

Ingredientes

- Pasta pappardelle al huevo (200grs o más, según comensales)
- Huevos (dos)
- Leche semidesnatada (media o una taza)
- Queso parmesano rallado
- Sal
- Cebolla (una mediana)
- Beicon o jamón de york (unas tiritas o lonchas)
- Nuez moscada, Pimienta negra, orégano (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en agua hirviendo con un poco de sal, una vez cocida poner a escurrir
2. En un bol batir los huevos con la leche y añadir un poco de queso parmesano y un poquito de sal, reservar esta salsa
3. En una cacerola o sartén honda con un poco de aceite, refreír la cebolla picadita y el beicon o jamón york en taquitos
4. Cuando esté refrito echar la pasta escurrida y la salsa de huevo y leche y remover hasta que se cuaje el huevo, añadir un poquito de nuez moscada, pimienta y orégano
5. Si queda muy espeso, añadir un poco más de leche
6. A la hora de servir espolvorear con Parmesano rallado al gusto y...buen provecho!!!