

Pasta con bacon y nata



INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de espagueti
- ◆ 300 gr de bacon
- ◆ 1/2 litro de nata para cocinar
- ◆ 100 gr de queso azul
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva
- ◆ agua

PREPARACIÓN

1.- Calentamos una cazuela con abundante agua, una hoja de laurel y un ajo entero. Cuando hierva añadimos sal y cocemos la pasta (según indique en el propio paquete, dependerá del tipo de pasta).

Mientras, ponemos en una sartén un chorrito de aceite de oliva y salteamos el bacon (muy poco aceite porque el bacon suelta su propia grasa).

2.- Añadimos al bacon salteado el queso azul en pedazos y dejamos que se vaya fundiendo.

3.- Por último añadimos la nata líquida y dejamos que vaya evaporando unos minutos para que la salsa esté algo más espesa.

4.- Presentamos en un plato la pasta (mejor que esté caliente) y sobre ella la salsa de nata con bacon y queso. Listo para comer.