

Macarrones de otoño a la carbonara

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 24 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El queso parmesano tiene una alta cantidad de calcio (1200mg/100g), un mineral importante para la salud ósea y cuyo aporte diario a través de la dieta no debe faltar . La leche y sus derivados son buena fuente de calcio.

Modo express

1. Engrase la pasta cruda con un chorrito de aceite y remuévala bien de introducirla en la cubeta.
2. Limpie los champiñones y córtelos en láminas finas. Limpie y pique el perejil, corte la panceta en taquitos y pele y pique la cebolla.
3. Meta la mantequilla, la cebolla, los champiñones, la panceta y los macarrones en la cubeta. Añada sal y pimentón, la nata y el agua. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.

4. Al terminar, abra la tapa y añada las yemas sin parar de remover. Espolvoree el perejil y el parmesano y sirva enseguida.