

PASTA CARBONARA
1 porción

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 2 tazas de champiñones rebanados
- 2 tazas de pasta cocinada
- 1 pieza de huevo
- ¼ taza de leche descremada
- ¼ taza de queso panela rallado
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- ¼ taza de hojas de perejil fresco picado

PROCEDIMIENTO

1. Saltear los champiñones en un sartén.
2. Agregar la pasta y cocinar durante 30 segundos.
3. En un recipiente a parte, mezclar huevo, leche y queso.
4. Añadir la mezcla al sartén y mover constantemente fuera del fuego.
5. Servir y espolvorear con pimienta y perejil picado.