



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=vYSPCz49w6o>

Ingredientes:

100 gr. espaguetis sin gluten
80 gr. panceta o bacon
1 huevo
100 ml. nata
1 vaso vino blanco
1/2 cebolla
Sal
Pimienta blanca

1 Ración

gloton
sin gluten



Ponemos agua a hervir y echamos sal.
Cuando hierva, añadimos 100 gr. de
espaguetis sin gluten.



Dejamos hervir durante 8-10 minutos al
gusto. Un truco, si la pasta no la vamos a
comer inmediatamente la pasamos por
agua fría para parar el proceso de cocción
y echamos un poco de aceite para que no
se peguen.



En una sartén muy caliente, freímos 80 gramos de panceta hasta que se dore. Bajamos la temperatura, añadimos media cebolla cortada al gusto y esperamos a que se poche.



Volvemos a subir la temperatura y echamos un vasito de vino blanco. Removemos dejándolo reducir. ¡Verás qué bien huele! Añadimos nata para cocinar y seguimos removiendo hasta que vuelva a reducir. Salpimentamos.



Agregamos los espaguetis y echamos una yema de huevo en el centro. Removemos hasta que cuaje la yema.



Emplatamos ¡y listo!