



Consejo del chef

Decorar con un poco más de queso rallado, el resto del guanciale y alguna hojita de albahaca.

Raciones para 4

200 gr Guanciale / Panceta / Bacon

1,5 tazas Orzo

Sal

Pimienta

3 tazas Caldo de pollo

1 Huevo

2 Yemas

1 taza Queso pecorino

Albahaca

- 1** Cortar el guanciale, la panceta o el bacon en dados pequeños y tostar a fuego medio hasta que quede crujiente en una sartén amplia sin aceite, para que se cocine en su propia grasa. Retirar de la sartén dejando la grasa y reservar para después.
- 2** En esa misma sartén, añadir el orzo y rehogar ligeramente. Verter el caldo de pollo, salpimentar y remover. Subir el fuego para dejar que hierva y después bajarlo para que se cocine poco a poco, durante el doble del tiempo que indique en el envase. Ir removiendo constantemente para que no se pegue.
- 3** Pasado el tiempo de cocción, seleccionar la función mantener caliente y preparar entonces la salsa carbonara.
- 4** En un bol aparte, batir el huevo con las yemas y el queso pecorino. Incorporar dos cucharadas del orzo para que los huevos se vayan atemperando, e incorporar también casi todo del guanciale cocinado, reservando un poco para decorar.
- 5** Mezclar hasta juntar bien todos los ingredientes, verter la mezcla a la sartén y remover poco a poco hasta que quede cremoso.
- 6** 6. Reposar durante 5 minutos, volver a remover y emplatar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/risotto-de-orzo-carbonara/>

