

Italiana / Romana

Platos Fuertes

Spaghetti alla Carbonara

Auténtica Romana

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 15m

Σ Total: 25m

🍽️ 2 porciones



Ref. visual: Babish Culinary Universe (Andrew Rea)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[7]

- ☐ 0.5 lb (250g) Espaguetis de sémola de trigo duro treflados al bronce (De Cecco Spaghetti No. 12)
- ☐ 6 oz (170g) Guanciale curado (carrillada de cerdo) en dados de 1/3 de pulgada
- ☐ 4 unidades Yemas de huevo frescas grandes (o pasteurizadas)
- ☐ 1 taza Queso Pecorino Romano DOP rallado fino
- ☐ 1.5 cucharaditas Pimienta negra entera recién molida
- ☐ 3 cuartos de galón (3 litros) Agua (para hervir la pasta)
- ☐ 1 cucharada Sal kosher (para el agua de la pasta)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Guanciale: Cured Italian Guanciale

Grasa curada de carrillada que se funde en líquido dorado sin el ahumado invasivo del tocino. • 📍 Charcutería italiana o Whole Foods.

Pasta De Cecco: De Cecco Spaghetti No. 12

Trefilado al bronce que suelta almidón rugoso para ligar la salsa. • 📍 Pasillo de pastas.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Dorar Guanciale

⌚ 6 min

Cocina los 6 oz (170g) de guanciale en dados a fuego medio-bajo en sartén fría durante 6 minutos hasta que esté dorado y crujiente ($\geq 165^{\circ}\text{F}$ / 74°C) y haya soltado toda su grasa líquida.
✓ Control: Trocitos crujientes y grasa translúcida dorada.
- 2

Crema de Yemas y Pecorino

⌚ 3 min

En un tazón bate las 4 yemas con el Pecorino Romano rallado fino, la pimienta negra recién molida y 2 cucharadas de la grasa tibia del guanciale.
✓ Control: Pasta amarilla densa y cremosa.
- 3

Pasta al Dente

⌚ 7 min

Hierve los espaguetis en 3 cuartos de galón de agua con 1 cucharada de sal kosher durante 7 minutos hasta que estén al dente. Pasa la pasta con pinzas directo a la sartén con el guanciale.
✓ Control: Fideos impregnados de grasa caliente.
- 4

Mantecar Fuera del Fuego

⌚ 2 min

Apaga el fuego, añade 1/3 de taza de agua de cocción almidonada, vierte la pasta de yemas y remueve vigorosamente durante 2 minutos hasta emulsionar.
✓ Control: Salsa cremosa dorada sedosa.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) GUANCIALE CRUJIENTE / 160°F (71°C) ESTÁNDAR USDA PARA HUEVO (O USAR HUEVOS PASTEURIZADOS)

El estándar de seguridad del USDA para platos con huevo es 160°F (71°C). Como la salsa carbonara se emulsiona fuera del fuego a 145°F – 150°F (63°C – 65°C) para evitar que el huevo se corte, utiliza huevos pasteurizados en cáscara si deseas eliminar por completo el riesgo de Salmonella.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Salsa sedosa y brillante que se adhiere a cada fideo sin grumos de huevo cuajado en el fondo.

🔬 POR QUÉ FUNCIONA:

El Agua de la Pasta y la Emulsión:

Mezclar la pasta caliente con Pecorino, agua de cocción almidonada y yemas fuera del fuego directo emulsiona una salsa sedosa entre 150°F y 160°F (65°C – 71°C) sin cuajar el huevo (utiliza huevos pasteurizados para mayor seguridad alimentaria).

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El huevo se cuajó en tortilla: Mezcla la pasta con el huevo en un tazón templado fuera del fuego directo.