

Croquetes de pernil i pollastre Espaguetis a la carbonara

Ingredients:

- ✓Ceba picada
- ✓Farina
- ✓Pernil
- ✓Farina de galeta
- ✓Llet fresca
- ✓Oli i sal

Preparació

Fregim la ceba picada en oli d'oliva fins que estigui daurada.

Afegim el pernil i el deixem sofregir una mica. Incorporem la farina i també la deixem sofregir sense parar de remenar.

Afegim la llet a poc a poc i remenant fins que ens quedi una mena de beixamel molt espessa.

Si cal, perquè hi ha grumolls, ho passem per la batidora. Deixem que bulli uns 3 minuts (no podem deixar de remenar, doncs s'engaxaria).

Ho tastem i afegim sal si fos necessari. Amb una cullera sopera s'agafa pasta i s'arrebossa amb farina de galeta.

En una fregidora plena d'oli d'oliva molt calent que hem preparat abans, hi posem a fregir les croquetes i les retirem quan estiguin ben daurades.



Ingredients:

- ✓Espaguetis
- ✓Nata líquida
- ✓Xampinyons frescos
- ✓Bacó a tires
- ✓Ceba
- ✓Pebrot verd
- ✓Sal
- ✓Oli d'oliva

Preparació

- Primer posem l'aigua en una cassola amb una mica d'oli i sal. Quan l'aigua bulli es tiren els espaguetis. Mentre es couen els espaguetis, comencem a preparar la salsa.

- Primer de tot, tallem els xampinyons a rodanxes.

- A continuació, tallem la ceba també a rodanxes.

- Tallem el bacó a tires ben primes.

- També hi posem uns trossos de pebrot verd.

- Fregim tots els ingredients junts en una paella molt grossa i posteriorment hi afegim la nata líquida i ho deixem coure durant uns cinc minuts.

- Quan s'han acabat de coure els espaguetis es colen i es barregen amb la salsa .

