

PASTA CON NATA Y ORÉGANO

- 180gr de espaguettis
- 150gr bacon
- 1 yema de huevo
- 1 bote de nata
- ½ vaso de leche (125ml)
- aceite, sal, laurel y orégano

Cocer la pasta en agua con sal, aceite y laurel. Una vez cocida escurrir, refrescar y reservar.

Rehogar en el aceite el bacon unos minutos, añadir la nata y la leche dando un hervor hasta que espese ligeramente la salsa.

Añadir la salsa a la pasta dejar que espese. Por último, añadiremos la yema de huevo y revolveremos.

El orégano se puede servir una vez emplatado.