



Farfalle con bacon y portobellos en salsa cremosa con espinacas

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 35 min

2



Farfalle



Bacon a tiras



Portobello



Caldo de pollo



Brotes de espinacas



Cebolla



Queso italiano
rallado curado



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, jarra medidora, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Brotos de espinacas*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	380 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2778/ 664	732/ 175
Grasas (g)	24,6	6,5
de las cuales saturadas (g)	11,0	2,9
Carbohidratos (g)	75,5	19,9
de los cuales azúcares (g)	9,9	2,6
Proteínas (g)	26,3	6,9
Sal (g)	2,5	0,6

Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **farfalle** a la olla y cocina durante 12-13 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva de nuevo en la olla.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



Prepara la salsa

En la sartén, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo de pollo** en polvo y cocina a fuego medio 3 min. Luego, agrega el **queso crema** y cocina 1-2 min, hasta que la **salsa** espese ligeramente. Remueve ocasionalmente para que los ingredientes se mezclen.



Prepara las verduras

Mientras tanto, limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos en cuartos. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños.



Combina la pasta y la salsa

En la sartén, agrega la mitad de las **espinacas** (doble para 4p) y la mitad del **queso rallado** y cocina a fuego medio durante 1-2 min, removiendo para que los ingredientes se integren. **Salpimenta** al gusto. Agrega la **salsa cremosa de bacon y portobellos** a la olla con los **farfalle** y remueve, hasta que la **pasta** quede bien cubierta por la **salsa**.



Saltea el bacon y las verduras

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega el **bacon a tiras**, los **portobello** y la **cebolla** y cocina a fuego medio-alto durante 6 min, removiendo frecuentemente, hasta que se dore.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle** con **bacon** y **portobellos** en platos hondos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!