



Farfalle con bacon en salsa de cebollino

con tomates cherry salteados y lechuga

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

3



Cogollos de lechuga



Cebollino



Farfalle



Mayonesa



Tomate cherry



Yogur griego



Bacon a tiras

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora, ensaladera, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Cebollino	1 unidad	2 unidades
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	7 sobres
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Yogur griego* 7)	1 unidad	2 unidades
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Agua	15 ml	30 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	398 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2958/ 707	744/ 178
Grasas (g)	31,7	8,0
de las cuales saturadas (g)	10,6	2,7
Carbohidratos (g)	74,2	18,7
de los cuales azúcares (g)	9,8	2,5
Proteínas (g)	22,3	5,6
Sal (g)	1,2	0,3

Alérgenos

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **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!



1



Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un cazo, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Pica el **cebollino**. Corta los **cogollos de lechuga** en tiras finas y reserva en una ensaladera. Corta los **tomates cherry** por la mitad. Cuando el **agua** hierva, agrega los **farfalle** y cocina durante 12-13 min o hasta que estén cocidos. Escurre la **pasta** y reserva en el cazo.

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

3



Prepara la salsa

En un bol pequeño, agrega la **mayonesa**, el **cebollino** y el **yogur griego**. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes), **salpimienta** y mezcla bien.

2



Cocina el bacon

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cocina el **bacon** 4-5 min, hasta que esté dorado. Cuando esté listo, retira el **bacon** de la sartén. Luego, calienta la sartén a fuego medio y agrega los **tomates cherry** y una pizca de **sal**. Saltea durante 2-3 min, hasta que se doren. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Emplata y disfruta

En el cazo con la **pasta**, agrega la **salsa de cebollino**, el **bacon** y los **tomates cherry**. **Salpimienta** y mezcla bien. Agrega los **farfalle** con **salsa de cebollino** y **bacon** a la ensaladera con la **lechuga** y mezcla bien. Luego, sirve la **ensalada de pasta** en platos hondos.

¡Que aproveche!