



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

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, ensaladera, bol pequeño, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Cogollos de lechuga*	2 unidades	4 unidades
Cebollino	1 unidad	2 unidades
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Yogur griego* 7)	1 unidad	2 unidades
Bacon*	100 gramos	200 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	397,5 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)	9,9	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.

1



Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un cazo, agrega **agua** y una pizca de **sal**. Cubre y lleva a ebullición. Pica el **cebollino**. Corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, corta en tiras finas. Reserva en una ensaladera. Corta los **tomates cherry** por la mitad. Cuando el **agua** empiece a hervir, agrega los **farfalle** y cocina 12-13 min. 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** picado, el **yogur griego** y un chorrito de **agua**. **Salpimienta** y mezcla bien con ayuda de unas varillas.

2



Cocina el bacon

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, saltea el **bacon** durante 3-5 min, hasta que quede dorado y crujiente. Cuando esté listo, retira el **bacon** y el excedente de **aceite** de la sartén. Luego, calienta la sartén a fuego medio-alto, agrega los **tomates cherry** y **salpimienta**. Saltea durante 2-3 min, hasta que se doren.

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!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

