

# Farfalle con bacon en salsa de cebollino

con tomates cherry salteados y lechuga









Cogollos de lechuga



Cebollino





Farfalle

Tomate cherry





Bacon

Chalota

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

Cocinando: 15 mins Listo en: 25 mins



### Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides

#### **Utensilios necesarios:**

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

### Ingredientes

	2P	4P
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Cebollino	1 unidad	2 unidades
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Yogur griego* 7)	1 unidad	2 unidades
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Chalota*	2 unidades	4 unidades
*Conservar en la nevera		

#### Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	423 g	100 g
	2695/	638/
Valor energético (kJ/kcal)	644	152
Grasas (g)	29,0	6,9
de las cuales saturadas (g)	10,1	2,4
Carbohidratos (g)	80,6	19,1
de los cuales azúcares (g)	12,8	3,0
Proteínas (g)	23,2	5,5
Sal (g)	1,5	0,4

#### **Allergens**

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

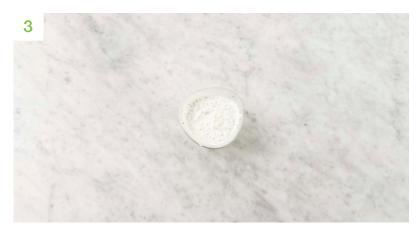
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



#### 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. Mientras tanto, corta los tomates cherry por la mitad. Pela y pica la chalota. Cuando el **agua** empiece a hervir, agrega los **farfalle** y cocina 12-13 min, hasta que estén tiernos. Luego, escurre la **pasta** y reserva en el cazo.

CONSEJO: Puedes enfriar la pasta pasándola por aqua fría si prefieres que no esté caliente.



#### Prepara la salsa

Corta los cogollos de lechuga por la mitad a lo largo, luego, apoya la parte plana y corta en tiras finas. Pica el **cebollino**. En un bol pequeño, mezcla el **cebollino** picado, el yogur griego, sal y pimienta al gusto.



#### Cocina el bacon

En una sartén grande, calienta un chorrito de aceite a fuego medio-alto. Luego, saltea el **bacon** durante 3-4 min, hasta que quede dorado y crujiente. Agrega la chalota y los tomates cherry y cocina a fuego medio 3-4 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que los vegetales se ablanden.



## Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!





