



Farfalle con bacon en salsa de cebollino

con ensalada de tomates cherry salteados

Familia Rápido

2



Cogollos de lechuga



Cebollino



Farfalle



Tomate cherry



Yogur griego



Bacon



Mayonesa

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

Cocinando: 15 mins
Listo en: 25 mins



Si estás buscando una receta fresca, sencilla y que puedas preparar en cualquier ocasión, estás de suerte, porque estos farfalle con bacon y salsa de cebollino cumplen con tus requisitos. Acompaña la pasta con una ensalada para disfrutarla con toda la familia en tan solo 25 minutos, haciendo tus comidas más sencillas y rápidas.

Antes de empezar

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

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
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	405 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3125/ 747	772/ 184
Grasas (g)	45,8	11,3
de las cuales saturadas (g)	12,3	3,0
Carbohidratos (g)	74,3	18,3
de los cuales azúcares (g)	9,9	2,4
Proteínas (g)	22,3	5,5
Sal (g)	1,4	0,3

Alérgenos

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

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

¡Recíclame!



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, pica el **cebollino**. Corta los **cogollos de lechuga** en tiras finas. Corta los **tomates cherry** por la mitad. 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 con un chorrito de **aceite**.

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



Prepara la salsa

Cuando los **tomates cherry** estén listos, agrégalos a una ensaladera junto a la **lechuga**. Añade un chorrito de **aceite**, **salpimienta** y mezcla. En un bol pequeño, mezcla el **cebollino** picado, el **yogur griego**, la **mayonesa**, un chorrito de **agua**, **sal** y **pimienta** al gusto.



Cocina el bacon

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega el **bacon** y cocina 3-4 min, hasta que quede dorado y crujiente. Cuando esté listo, retira el **bacon** de la sartén. En la sartén, agrega los **tomates cherry** y cocina a fuego medio 2-3 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se doren.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite para cocinar los tomates cherry si lo crees necesario.



Emplata y disfruta

En el cazo con la **pasta**, agrega la **salsa de cebollino** y el **bacon**. **Salpimienta** y mezcla bien. Sirve la **pasta** con **salsa de cebollino** y **bacon** a un lado de los platos y la **ensalada** al otro lado.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

