

Farfalle con bacon en salsa de espinacas con almendras tostadas

Familia Rápido

2



Farfalle



Almendras laminadas



Cebolla



Brotes de espinacas



Caldo vegetal



Queso crema



Bacon

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



¿No encuentras la manera de que los más pequeños de la casa consuman verduras? En esta receta, prepararás una salsa de espinacas que, además de darle un color atractivo y diferente a este plato de pasta, tiene un delicioso sabor que podrá ser disfrutado por todos. Corona esta receta con bacon crujiente y almendras tostadas y prepárate para deleitarte.

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, olla grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Almendras laminadas 2)	15 gramos	30 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Agua de la cocción	125 ml	250 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	300 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2866/ 685	957/ 229
Grasas (g)	38,0	12,7
de las cuales saturadas (g)	10,0	3,3
Carbohidratos (g)	75,0	25,0
de los cuales azúcares (g)	8,1	2,7
Proteínas (g)	23,0	7,7
Sal (g)	2,8	0,9

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten.

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

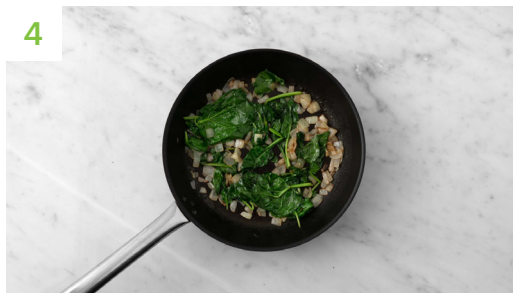
¡Recíclame!



1 Cuele la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **farfalle** y cocina 12-13 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes). Luego, 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.



4 Prepara la salsa

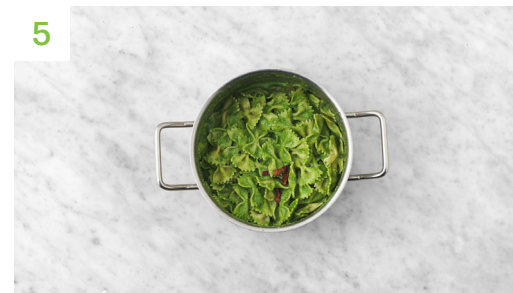
Agrega a la sartén los **espinacas** y cocina a fuego medio 2-3 min más, hasta que reduzcan su tamaño a la mitad. Luego, añade el **queso crema**, la mitad de las **almendras tostadas** y el **caldo vegetal** en polvo. Cocina 1 min más, removiendo para integrar los ingredientes. **Salpimienta** al gusto.



2 Cocina el bacon

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite. Agrega las **almendras** y tuesta 1-2 min, mientras remueves, hasta que se doren. Retira y reserva. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, saltea el **bacon** 3-5 min, hasta que quede dorado y crujiente. Retira de la sartén cuando esté listo.

CONSEJO: Puedes retirar parte de la grasa que quede en la sartén si hay demasiada.



5 Combina los ingredientes

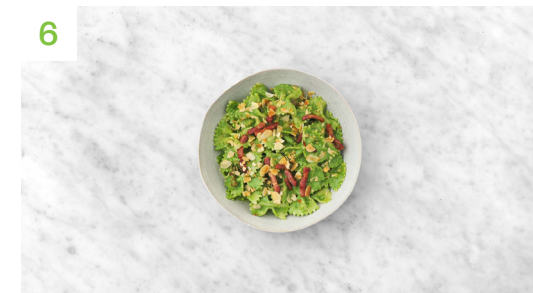
Añade las **espinacas** y la **cebolla** de la sartén en una jarra medidora. Luego, añade el **agua de la cocción** reservada y tritura con ayuda de un túrmix hasta que quede una **salsa** lisa. Añade la **salsa de espinacas** y la mitad del **bacon** salteado a la olla con los **farfalle** cocidos y mezcla hasta que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



3 Prepara las verduras

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.



6 Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle** con **salsa de espinacas** y **bacon** en platos y agrega encima las **almendras tostadas** y el **bacon** restante.

¡Que aproveche!

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

