

# Farfalle con salsa de queso griego y cherrys

con nueces picadas y albahaca

Familia Vegetariano <650 calorías

Cocinando: 10 min • Listo en: 30 min

8



Albahaca



Farfalle



Queso griego



Cebolla



Tomate cherry



Nueces peladas

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

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Fuente grande para el horno, colador, olla.

## Ingredientes

	2P	4P
Albahaca	½ unidad	1 unidad
Farfalle <b>13)</b>	180 gramos	360 gramos
Queso griego* <b>7)</b>	100 gramos	200 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Tomate cherry	250 gramos	500 gramos
Nueces peladas <b>2)</b>	10 gramos	20 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	338 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2548/ 609	755/ 180
Grasas (g)	16,3	4,8
de las cuales saturadas (g)	8,7	2,6
Carbohidratos (g)	74,5	22,1
de los cuales azúcares (g)	8,8	2,6
Proteínas (g)	20,7	6,1
Sal (g)	1,2	0,4

## Alérgenos

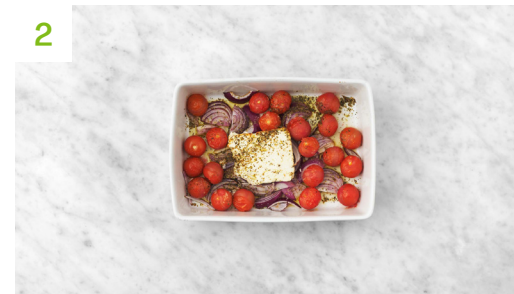
**2)** Frutos secos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



### 1 Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Coloca la **cebolla** en una fuente de horno grande y añade encima el **queso griego**.



### 2 Hornea los ingredientes

Agrega los **tomates cherry** sobre la **cebolla**, rodeando el **queso griego**. Cubre todo con un chorrito generoso de **aceite** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Hornea a media altura durante 20 min, hasta que los **tomates** estén tiernos y el **queso griego** se dore ligeramente.



### 3 Cuece la pasta

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **farfalle** a la olla y cocina durante 12-13 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva.

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



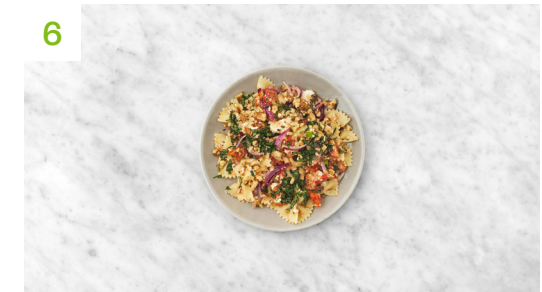
### 4 Pica las nueces

Con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas. Deshoja y pica la mitad de la **albahaca** (doble para 4p).



### 5 Combina los ingredientes

Cuando los **vegetales** y el **queso** estén listos, saca la fuente del horno y agrega los **farfalle** cocidos y la mitad de la **albahaca** troceada. Presiona ligeramente el **queso griego** para deshacerlo y que se integre con la **pasta**. Remueve bien para integrar todos los ingredientes. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



### 6 Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle** con **queso griego** y **tomates cherry** en platos y espolvorea la **albahaca** restante y las **nueces** picadas.

## ¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

