

# Farfalle con bacon en salsa de cebollino

con tomates cherry salteados y lechuga

Familia **Rápido**

2



Cogollos de lechuga



Cebollino



Farfalle



Tomate cherry



Yogur griego



Bacon



Chalota

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. Esta versión de la ensalada de pasta podrás 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 <b>13)</b>	180 gramos	360 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Yogur griego* <b>7)</b>	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
Valor energético (kJ/kcal)	2695/ 644	638/ 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.

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. 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 agua fría si prefieres que no esté caliente.

3



## 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.

2



## 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.

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. 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!

¡Recíclame!



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

