



# Ensalada tibia de farfalle con bacon con tomates cherry y lechuga en salsa de cebollino

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

6



Cogollos de lechuga



Cebollino



Farfalle



Mayonesa



Tomate cherry



Yogur griego



Bacon a tiras

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

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, jarra medidora, cazo, 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
Mayonesa <b>8</b> ) <b>9</b> )	2 sobres	4 sobres
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Yogur griego* <b>7</b> )	115 gramos	230 gramos
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Agua	15 ml	30 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	393 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2748/ 657	700/ 167
Grasas (g)	29,6	7,5
de las cuales saturadas (g)	9,1	2,3
Carbohidratos (g)	73,8	18,8
de los cuales azúcares (g)	9,6	2,4
Proteínas (g)	22,4	5,7
Sal (g)	1,0	0,3

## Alérgenos

**7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **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.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



1



## Cuece la pasta

Pon a hervir un cazo con abundante **agua** para la **pasta** y añade **sal** al gusto. Pica el **cebollino** finamente. Corta la **lechuga** en tiras finas y reserva en una ensaladera. Corta por la mitad los **tomates cherry**. Una vez que el **agua** empiece a hervir, agrega los **farfalle** y cocina durante 11-13 min o hasta que estén cocidos. Escúrrelos y reserva.

3



## Prepara la salsa

Mezcla la **mayonesa**, el **cebollino** y el **yogur griego** en un bol pequeño. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes), **salpimentita** y mezcla bien.

2



## Cocina el bacon

Calienta un chorrito de **aceite de oliva** en una sartén grande a fuego alto. Cocina el **bacon** 4-5 min, hasta que esté dorado. Retira el **bacon** de la sartén y agrega los **tomates cherry**. Saltéalos con una pizca de **sal** durante unos 2 min. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



## Emplata y disfruta

Agrega la **pasta** a la sartén junto con la **salsa de cebollino**, el **bacon** y los **tomates cherry** y mezcla. **Salpimentita** al gusto. Añade los **farfalle** con **salsa de cebollino** y **bacon** a la ensaladera con la **lechuga** y mezcla bien. Sirve la **ensalada de pasta** en los platos.

## ¡Que aproveche!