Farfalle con bacon y portobellos

en salsa cremosa con espinacas

Cocinando: 30 min • Listo en: 35 min

3

Farfalle

Bacon a tiras

Portobello

Nata líquida

Caldo de pollo

Brotes de espinacas

Cebolla

Queso italiano rallado curado

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, jarra medidora, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Farfalle **13)**	180 gramos	360 gramos
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Nata líquida* **7)**	250 gramos	500 gramos
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Brotes de espinacas*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso italiano rallado curado* **7)**	25 gramos	50 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**480 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3012/ 720	628/ 150
Grasas (g)	30,7	6,4
de las cuales saturadas (g)	17,1	3,6
Carbohidratos (g)	80,9	16,8
de los cuales azúcares (g)	13,2	2,8
Proteínas (g)	29,0	6,0
Sal (g)	2,1	0,4

Alérgenos

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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

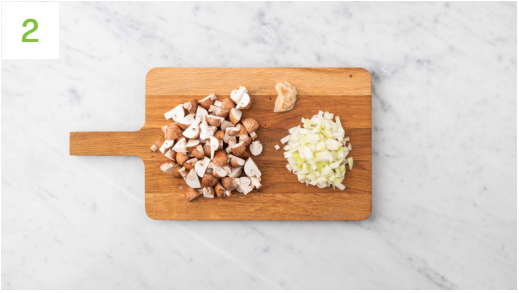
MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Cuece la pasta

Pon a hervir una olla con abundante **agua** para la **pasta** y añade **sal** al gusto. Una vez que el **agua** empiece a hervir, agrega los **farfalle** y cocina durante 11-13 min o hasta que estén cocidos. Escúrrelos con ayuda de un colador y reserva en la olla.

2



Prepara las verduras

Mientras tanto, limpia los **portobello** con la ayuda de un paño húmedo. Luego, córtalos en cuartos. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños.

3

Saltea el bacon y las verduras

En una sartén grande, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Cocina 1-2 min, hasta que se dore. Luego, agrega el **bacon a tiras**, los **portobello** y la **cebolla**. Cocina 5-6 min, hasta que se dore.

4

Prepara la salsa

Agrega a la sartén el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego lento 5 min. Agrega la **nata líquida** y el **caldo de pollo** en polvo. Cocina 1-2 min, hasta que la **salsa** espese un poco.

5

Combina la pasta y la salsa

Agrega la mitad de las **espinacas** (doble para 4p) y la mitad del **queso rallado** a la sartén y cocina 1-2 min más, removiendo, hasta que los ingredientes se intergen. **Salpimienta** a tu gusto. Agrega la **salsa cremosa** de **bacon** y **portobellos** a la olla con los **farfalle** y remueve, hasta que la **pasta** quede bien cubierta por la **salsa**.

6

Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle** con **bacon** y **portobellos** en platos hondos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!