Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Collecione con bacon y Philadelphia

1 ración · 667 kcal

Ingredientes

- **80gr** de collecione (pasta)
- **80gr** de bacon cortado en finas tiras
- **1/2** cebolla cortada en brunois
- **1** ajo cortado pequeñito
- **1** ajo aplastado
- **2 cucharadas** de queso Philadelphia
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**61 g**
Hidratos	**18 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos agua a hervir con un poco de sal, el ajo aplastado, y un chorrito de aove.
2. Cuando tengamos el agua hirviendo añadimos la pasta y dejamos a fuego medio-alto hasta que esté al dente, retiramos el agua y reservamos.
3. En una sartén ponemos un chorrito de aove, la cebolla, el ajo, un poco de sal y pochamos a fuego medio, cuando lo tengamos pochado, añadimos el bacon, un poco de pimienta y seguimos a fuego medio hasta que esté doradito.
4. Una vez esté el bacon dorado añadimos la pasta y el Philadelphia y salteamos unos minutos hasta que el queso se haya integrado en toda la pasta.
5. Servimos caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya