Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Penne salteado con bacon

1 ración · 913 kcal

Ingredientes

- **80gr** penne de trigo sarraceno
- **80gr** de bacon cortado en finas tiras
- **½** cebolla cortada en brunoise
- **1** ajo cortado pequeñito
- **1** ajo aplastado
- **1** huevo cocido cortado en dados pequeños
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**29 g**
Grasas	**60 g**
Hidratos	**67 g**
Fibra	**5,5 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos agua a hervir con un poco de sal, el ajo aplastado, y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
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 aceite de oliva virgen extra, 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 huevo y salteamos unos minutos.
5. Servimos caliente.

Hecho con CookNest