Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Farfalle con bacon y salsa de cebollino

2 raciones · 674 kcal

Ingredientes

- Pasta
- Bacon
- 2 yogures griegos
- Cebollino picado
- Sal
- Pimienta molida
- Cogollos de lechuga
- Tomates cherry

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	33 g
Hidratos	66 g
Fibra	4 g

Elaboración

1. Cocemos la pasta con un poco de sal, retiramos y reservamos.
2. Doramos el bacon en una sartén con un chorrito de aove, retiramos y reservamos.
3. En la misma sartén salteamos los cherrys, retiramos y reservamos.
4. En un bol, ponemos yogur griego, sal, pimienta molida y cebollino, mezclamos, incorporamos el bacon, agregamos la pasta y terminamos de mezclar hasta que se integre todo.
5. Ponemos los cherrys sobre la ensalada, añadimos sal, pimienta molida y aove.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya