

Tagliatelle con salsa de nata, espinacas y bacon

**Nombre de la receta**

Tagliatelle con salsa de nata, espinacas y bacon

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos☐

Gluten

☐

Leche

Descripción

Deliciosa pasta con salsa de nata y cebolla, bacon y espinacas.

Ingredientes

- 180 gramos de pasta (tagliatelle, nidos, espaguetis o pasta corta)
- 200 gramos de espinacas
- 100 gramos de bacon
- 1 cebolla pequeña
- 175 mililitro de nata de cocinar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de pimienta molida
- 3 lonchas de queso (tranchetes)
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 ¡Vamos a comenzar nuestra pasta! Lo primero que vamos a hacer es poner a cocer las espinacas y la pasta cada cosa en una olla diferente con agua y una pizca de sal. Una vez que estén ambas cosas listas las ponemos en un escurridor hasta que las tengamos que añadir.

2 Por otro lado, vamos haciendo nuestra salsa. Cortamos la cebolla en trozos pequeños y la ponemos en una sartén con aceite. Lo dejamos pochar a fuego medio.

3 A continuación, cuando veamos que la cebolla está en su punto añadimos el bacon y lo dejamos que se dore.



4 Una vez que está dorado se añaden las espinacas, bien escurridas previamente. Lo removemos todo y agregamos la nata junto con pimienta recién molida, sal al gusto y una pizca de nuez moscada. Lo dejamos a fuego bajo hasta que la nata vaya espesando. Una vez espesado añadimos tres lonchas de queso.



5 Para finalizar, añadimos nuestra pasta y lo removemos todo bien. Ya tenemos listo nuestro delicioso plato. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

Se puede añadir queso en polvo una vez emplatado. Es un buen plato para hacer comer verduras a aquellos que más les cuesta.

Autor

Ana B. D.

