



Piadinas de bacon, pera salteada y cebolla crujiente

con ensalada con aderezo de pecorino

Una sartén

Preparation time : 20 min.



Cebolla



Pera



Tomate



Bacon



Pecorino



Rúcula



italiano



Cebolla frita



Tortillas de

trigo



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Azúcar



Orégano



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/piadinas-de-bacon-pera-salteada-y-cebolla-crujiente-721>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Sartén, Ensaladera

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Pera (unidad(es))	1	2	3
Tomate (unidad(es))	2	4	6
Bacon (gramo(s))	100	200	300
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Rúcula (gramo(s))	50	100	150
Tortillas de trigo (unidad(es))	6	12	24
Cebolla frita (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Azúcar (cucharadita(s))	1	2	3
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2420 kj
Valor energético (kcal)	578 kcal
Grasas	42.6 g
de las cuales saturadas	13.1 g
Carbohidratos	43.1 g
de los cuales azúcares	9.2 g
Fibra	7.8 g
Proteínas	16.5 g
Sodio	2.62 mg

Allergens

Leche, Soja, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Mostaza, Sésamo, Cacahuets

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela la **cebolla** y córtala en tiras finas.
- Corta la **pera** en dados de 1 cm.
- Corta el **tomate** en cubos pequeños.



Que no falte el verde

- En una ensaladera, agrega el **queso pecorino**, un chorrito generoso de **aceite** y el **orégano**. **Salpimienta** y mezcla.
- Añade la **rúcula** y el **tomate** y mezcla.



Bacon y cebolla al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Añade el **bacon** y cocina a fuego alto 3-5 min, hasta que quede dorado y crujiente.
- Agrega la **cebolla**, la **pera**, **sal** y el **azúcar** y cocina 6-7 min más, removiendo, hasta que la **cebolla** y la **pera** se ablanden y doren.



Monta las piadinas y disfruta

- Extiende las **tortillas de trigo** en un plato y caliéntalas en el microondas a máxima potencia 30 segundos.
- Sobre cada **tortilla**, agrega el **bacon** con **cebolla** y **pera**, **ensalada** y **cebolla frita** al gusto.
- Sirve la **ensalada** restante en un bol y añade la **cebolla frita** restante.

Enjoy your meal!