



# Pisto de Verdura con Bacon

Verduritas sabrosas con un toque muy nutritivo

Atención al cliente  
**901 100 151**



Tiempo: 25 min  
**MUY FÁCIL**



# Pisto de Verdura con Bacon

Excelente para tomar como plato principal, como entrante o como acompañamiento.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1/2 Bolsa de Pisto de Verduras Abordo
- 1/2 Bolsa de Alubias Blancas Abordo
- 250 g de Cebolla Troceada Abordo
- 100 g de Bacon en tiras
- 100 g de Ajo Picado Abordo
- Perejil Picado Abordo
- Sal
- Aceite de oliva Abordo
- 1/2 limón

24092

## PREPARACIÓN

Poner en una sartén aceite al gusto. Saltear los ajos con el bacon y la sal. Añadir el pisto de verduras, rehogar 5 min. Reservar.

Cocer las alubias 10 min.

Mezclar el pisto, las alubias y la cebolla picada. Añadir el perejil y un chorrillo de zumo de limón. Sal al gusto.

Dejar reposar para que macere 10 min.

¡A disfrutar!.

Atención al cliente  
**901 100 151**



Tiempo: 25 min  
**MUY FÁCIL**