



Rigatoni con chorizo y queso gratinado al estilo de la abuela de Guille

Familia

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

2



Rigatoni



Chorizo troceado



Nata líquida



Tomate concentrado



Especias italianas



Queso rallado



Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén mediana, fuente para el horno, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Chorizo troceado* 7)	100 gramos	200 gramos
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Espesantes italianas	½ sobre	1 sobre
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	372 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3766/ 900	1014/ 242
Grasas (g)	40,3	10,8
de las cuales saturadas (g)	21,7	5,8
Carbohidratos (g)	80,4	21,6
de los cuales azúcares (g)	13,1	3,5
Proteínas (g)	35,0	9,4
Sal (g)	1,9	0,5

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1 Cuece la pasta

Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinado. En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal** y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva en la olla.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



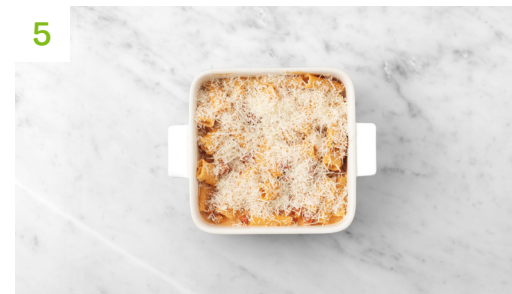
4 Combina la pasta y la salsa

Cuando la **salsa** esté lista, agrégala a la olla con los **rigatoni** cocidos y mezcla con cuidado, hasta que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**.



2 Saltea el chorizo y la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Calienta una sartén a fuego medio. Luego, cocina el **chorizo** 2-3 min, removiendo frecuentemente. Retira de la sartén y reserva. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal**. Cocina 4-5 min, hasta que quede transparente.



5 Gratina la pasta

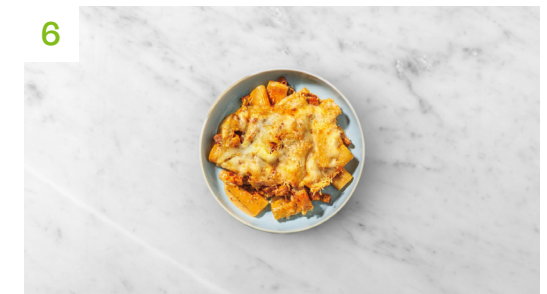
Coloca los **rigatoni** con **chorizo** en una fuente para horno y agrega encima el **queso rallado**. Hornea en el estante superior durante 5-8 min, hasta que el **queso** esté fundido y dorado.



3 Cocina la salsa

En la sartén, agrega la mitad de las **especies italianas** (doble para 4p) y el **tomate concentrado** y cocina a fuego medio durante 1 min. Añade la **nata líquida**, el **chorizo** salteado y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta** y cocina a fuego 3-4 min más, hasta que la **salsa** espese y se reduzca.

CONSEJO: Puedes cocinar la salsa un poco más si la prefieres más espesa.



6 Emplata y disfruta

Cuando la **pasta** esté lista y el **queso** quede gratinado, coloca la fuente con la **pasta gratinada** en la mesa y sirve raciones en los platos.

¡Que aproveche!