



Orzo en salsa de queso con bacon crujiente con tirabeques salteados

Familia **Fácil y rápido** • Menos CO2

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min



2



Orzo



Chalota



Tirabeques



Pecorino



Queso crema



Bacon

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, mantequilla, harina, leche.

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Sartén grande, jarra medidora, cazo, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Orzo 13)	180 gramos	360 gramos
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Tirabeques	100 gramos	200 gramos
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	400 ml	800 ml
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Leche	150 ml	300 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	260 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3244/ 775	1248/ 298
Grasas (g)	22,4	8,6
de las cuales saturadas (g)	9,3	3,6
Carbohidratos (g)	75,9	29,2
de los cuales azúcares (g)	5,9	2,3
Proteínas (g)	25,2	9,7
Sal (g)	1,7	0,6

Alérgenos

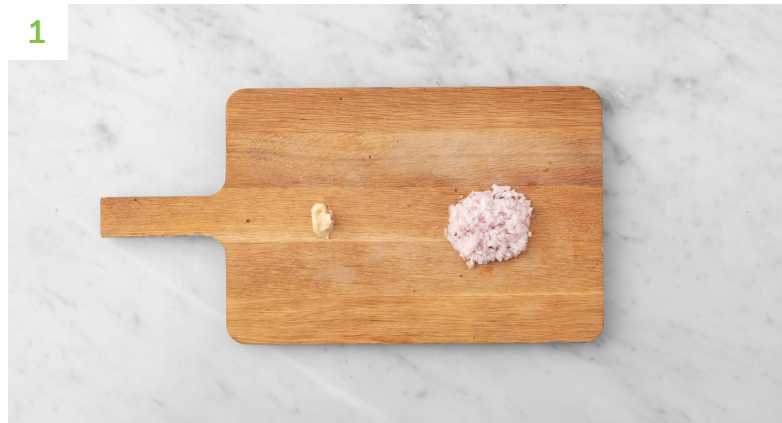
7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

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

¡Recíclame!



1



Cocina el orzo

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica la **chalota** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un cazo, calienta un chorrito de **aceite** a fuego bajo. Añade la **chalota** y el **ajo** y cocina 2 min, hasta que se doren. Agrega el **orzo** y cocina a fuego medio 1 min. Luego, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 10-15 min, removiendo, hasta que quede tierno. **Salpimienta** al gusto.

CONSEJO: Si el agua se ha consumido y el orzo no está listo, agrega tanta agua como necesites.

3



Prepara la salsa de queso

En la sartén, calienta a fuego medio-bajo la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y deja que se derrita. Luego, agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min mientras remueves con varillas. Añade el **queso pecorino**, el **queso crema** y la **leche** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1-2 min más a fuego bajo sin dejar de remover, hasta que espese y quede una **salsa** lisa. **Salpimienta** al gusto.

2



Cocina el bacon y los tirabeques

Retira la flor de los **tirabeques**. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega los **tirabeques**, **salpimienta** y saltea durante 3-4 min, hasta que se doren. Retira del fuego y reserva. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, saltea el **bacon** durante 3-5 min, hasta que quede dorado y crujiente.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Emplata y disfruta

Cuando el **orzo** esté listo, agrega la **salsa de queso** al cazo y mezcla bien. Prueba y **salpimienta** al gusto. Sirve el **orzo en salsa de queso** en la base de los platos y coloca encima los **tirabeques** salteados. Decora con el **bacon** crujiente.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

