



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:

Fuente para el horno, colador, sartén mediana, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Chorizo troceado* 7)	100 gramos	200 gramos
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Espesias italianas	½ sobre	1 sobre
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
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)	3900/ 932	1050/ 251
Grasas (g)	43,8	11,8
de las cuales saturadas (g)	23,9	6,4
Carbohidratos (g)	82,1	22,1
de los cuales azúcares (g)	14,0	3,8
Proteínas (g)	34,6	9,3
Sal (g)	2,4	0,7

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.



1 Cuece la pasta

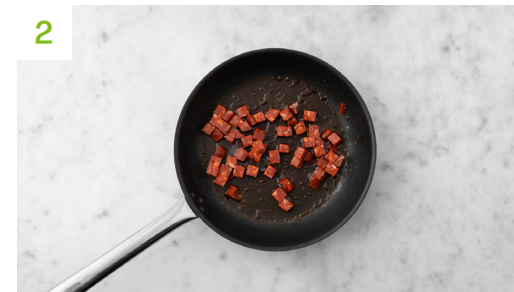
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C con la opción de gratinar. En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal** y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina 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

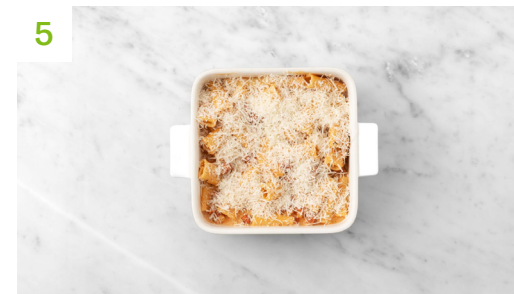
Cuando la **salsa** esté lista, agrégala a la olla con los **rigatoni** cocidos y mezcla con cuidado, hasta que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



2 Saltea el chorizo y la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. Calienta una sartén a fuego medio. Luego, agrega el **chorizo** y saltea 2-3 min, removiendo frecuentemente, hasta que se dore. Retira y reserva, manteniendo el **aceite** sobrante en la sartén. Calienta la sartén a fuego medio y agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal**. Cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.

CONSEJO: Puedes retirar parcialmente la grasa de la sartén antes de cocinar la cebolla si es demasiada.



5 Gratina la pasta

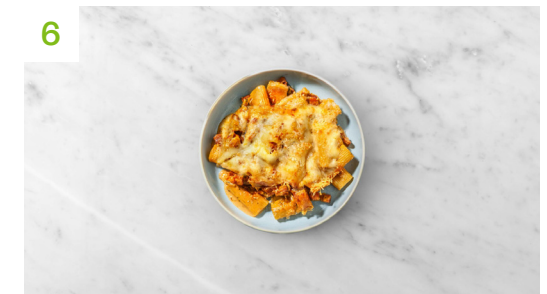
Coloca los **rigatoni** con **chorizo** en una fuente para horno y agrega encima el **queso rallado**. Hornea en el estante superior durante 5-8 min, hasta que el **queso** esté fundido y dorado.



3 Cocina la salsa

En la sartén con la **cebolla**, agrega la mitad de las **especies italianas** (doble para 4p) y el **tomate concentrado**, remueve y cocina a fuego medio durante 1 min. Luego, añade la **nata líquida**, el **chorizo** salteado y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta**, remueve y cocina a fuego medio 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!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

