



Farfalle cremosos con carne picada con espinacas, chili rojo y queso rallado

Familia Fácil y rápido Picante opcional

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

5



Farfalle



Carne de ternera
y cerdo picada



Cebolla



Queso rallado



Brotos de espinacas



Chili rojo



Crème Fraîche

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Carne de ternera y cerdo picada* 14)	200 gramos	400 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Chili rojo	½ unidad	1 unidad
Crème Fraîche* 7)	100 gramos	200 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	366 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3322/ 794	908/ 217
Grasas (g)	38,0	10,4
de las cuales saturadas (g)	22,0	6,0
Carbohidratos (g)	72,4	19,8
de los cuales azúcares (g)	7,2	2,0
Proteínas (g)	38,2	10,4
Sal (g)	2,8	0,8

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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.



1



Prepara los vegetales

En una olla, agrega abundante **agua** junto a una pizca de **sal** y lleva a ebullición con la olla tapada. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Retira las semillas de la mitad del **chili rojo** (doble para 4p), luego, córtalo en rodajas muy finas.

RECUERDA: Lávate bien las manos después de manipular el chili.

3



Agrega las espinacas y la pasta

Trocea las **espinacas** sobre la sartén con la **carne picada** y baja el fuego. Cocina mientras remueves hasta que las **espinacas** se reduzcan. Agrega la mitad de la **crème fraîche** (doble para 4p) y la mitad del **queso rallado** y remueve bien. Agrega los **farfalle** cocidos a la sartén y **salpimenta** a tu gusto. Cocina 1 min más mientras remueves para que la **pasta** quede bien cubierta por la **salsa**.

2



Cuece la pasta y cocina la carne

Agrega la **pasta** a la olla cuando el **agua** hierva. Cocina los **farfalle** durante 12-13 min, hasta que estén tiernos. Luego, escurre con ayuda de un colador y reserva. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **carne picada** y sofríe durante 3 min, removiendo para que se desmenuce y separe. Añade la **cebolla**, el **ajo** y **chili rojo** al gusto y cocina durante 4-5 min más, hasta que la **cebolla** se ablande.

CONSEJO: No agregues todo el chili si no te gusta demasiado el picante (¡PICA!).

4



Emplata y disfruta

Divide los **farfalle** con **carne picada** entre los platos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!