



Lomo de cerdo con rigatoni en salsa de orégano con puerro y rúcula

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min



3



Chalota



Rigatoni



Lomo de cerdo



Nata líquida



Puerro



Nuez moscada



Mostaza



Caldo vegetal



Vinagre balsámico



Rúcula

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, olla mediana, sartén grande, bol grande, bol pequeño, tapa.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|-------------------------------------|------------|------------|
| Chalota | 1 unidad | 2 unidades |
| Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71) | 180 gramos | 360 gramos |
| Lomo de cerdo* | 250 gramos | 500 gramos |
| Nata líquida* 7) | 250 gramos | 500 gramos |
| Puerro* | 1 unidad | 2 unidades |
| Nuez moscada | 1 sobre | 1 sobre |
| Mostaza 9) | 1 sobre | 2 sobres |
| Caldo vegetal 10) | 1 sobre | 2 sobres |
| Vinagre balsámico* 14) | 1 sobre | 2 sobres |
| Rúcula* | 50 gramos | 100 gramos |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 507 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3917/ 936 | 773/ 185 |
| Grasas (g) | 46,0 | 9,1 |
| de las cuales saturadas (g) | 19,6 | 3,9 |
| Carbohidratos (g) | 90,5 | 17,9 |
| de los cuales azúcares (g) | 14,5 | 2,9 |
| Proteínas (g) | 38,5 | 7,6 |
| Sal (g) | 2,3 | 0,5 |

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **10)** Apio **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.



¡Recíclame!

Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hierva la pasta

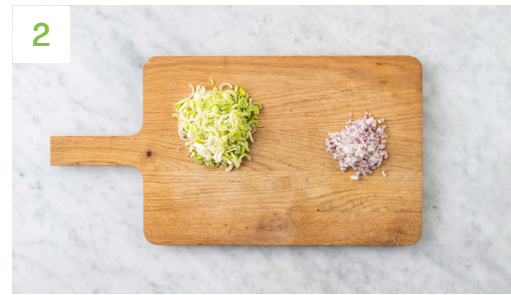
En una olla, pon suficiente **agua** para hervir la **pasta** y agrega una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando hierva, agrega los **rigatoni** y cocina 10-12 min o hasta que estén tiernos. Luego, escurre con la ayuda de un colador y devuelve a la olla.

CONSEJO: Agrega un chorrito de aceite a la pasta cocida y mezcla para que no se pegue.



Prepara la salsa

Agrega a la sartén la **nata líquida**, la **nuez moscada**, el **caldo vegetal** en polvo y ½ cucharadita de **orégano** por persona. Remueve bien para que la **salsa** quede homogénea. Añade el **lomo de cerdo** y cocina por 1 min. Retira el **lomo** y reserva. Deja cocinar la **salsa** 1-2 min más, hasta que espese. Agrega la **salsa** a la olla junto con la **pasta** y remueve bien para que se integre.



Corta los vegetales

Pela y pica finamente la **chalota**. Retira la parte verde del **puerro**. Córtales por la mitad y, luego, haz rodajas finas. Mientras la **pasta** se cuece, **salpimenta** el **lomo de cerdo**. En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** y calienta a fuego medio-alto. Fríe el **lomo** 1-2 min por lado. Retíralo de la sartén y reserva.

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



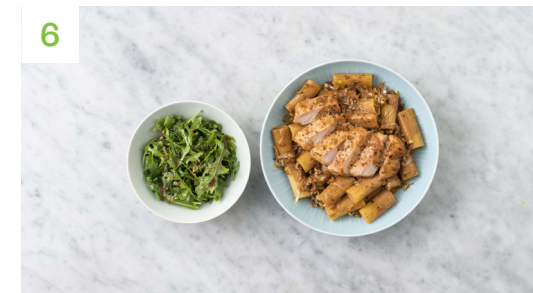
Prepara la ensalada

En un bol pequeño, mezcla la **mostaza**, el **vinagre balsámico** restante y ½ cucharada de **aceite** por persona. Sazona con **sal** y **pimienta**. Agrega la mitad de la **rúcula** (doble para 4p) en un bol grande. Añade la **vinagreta** y mezcla bien para aderezar la **ensalada**.



Saltea la verdura

Pon la misma sartén a fuego medio y agrega 1 cucharada de **aceite** por persona. Añade la **chalota** y cocínala 1-2 min. Luego, añade la mitad del **vinagre balsámico** y el **puerro** y cocina 4-5 min más, hasta que se ablande. **Salpimenta** al gusto.



Emplata y disfruta

Sirve los **rigatoni** en platos. Coloca el **lomo de cerdo** encima de la **pasta** junto con la **salsa**. Sirve la **ensalada de rúcula** a un lado.

¡Que aproveche!