



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



Rúcula



Mostaza



Caldo vegetal



Vinagre balsámico

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

Ingredientes

	2P	4P
Chalota	2 unidades	4 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	2 sobres
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	1000 ml	2000 ml
Aceite de oliva	3 cucharadas	6 cucharadas
Sal y pimienta	al gusto	al gusto

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	508 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3950/ 944	778/ 186
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.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hierve la pasta

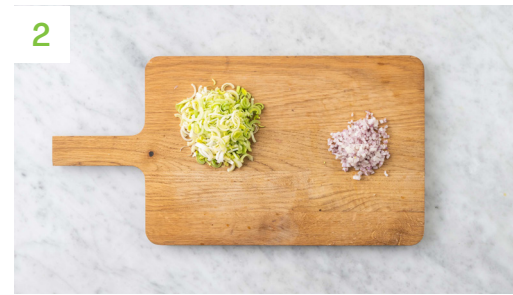
En una olla, pon suficiente **agua** para hervir la **pasta** y agrega una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando hierva, agrega los **rigatoni** y cocina 10-12 min o hasta que estén tiernos. Luego, escurre con la ayuda de un colador y devuelve a la olla.

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 el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). 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.



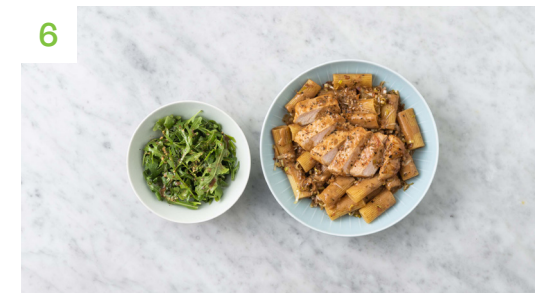
Prepara la ensalada

En un bol pequeño, mezcla la **mostaza**, el **vinagre balsámico** restante y un chorrito de **aceite**. 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 un chorrito de **aceite**. 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!