

Lomo de cerdo con rigatoni

en salsa cremosa de puerro con vinagre balsámico

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 25 min · Listo en: 25 min









Chalota

Rigatoni





Lomo de cerdo

Nata líquida





Puerro

Nuez moscada





Caldo vegetal

Vinagre balsámico

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Chalota	2 unidades	4 unidades
Rigatoni 13)	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
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* 14)	½ sobre	1 sobre
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
*Conservar en la nevera		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	497 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3941/ 942	794/ 190
Grasas (g)	45,5	9,2
de las cuales saturadas (g)	19,6	3,9
Carbohidratos (g)	93,8	18,9
de los cuales azúcares (g)	15,6	3,1
Proteínas (g)	37,7	7,6
Sal (g)	2,0	0,4
(0/	_,0	-, .

Alérgenos

7) Leche 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.



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 peque.



Corta los vegetales

Pela y pica finamente la **chalota**. Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas. Mientras la **pasta** se cuece, **salpimienta** el **lomo de cerdo**.

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



Sella 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.



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** (doble para 4p) y el **puerro** y cocina 4-5 min más, hasta que se ablande. **Salpimienta** al gusto.



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.



Emplata y disfruta

Sirve los **rigatoni** en platos. Coloca el **lomo de cerdo** encima de la **pasta** junto con la **salsa**.

¡Que aproveche!



¿Qué te ha parecido la receta? Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

