



Pasta con salchichas de cerdo y espinacas

con salsa de tomate y queso italiano

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

6



Rigatoni



Salchichas de cerdo



Brotes de espinacas



Caldo de pollo



Queso italiano rallado curado



Tomate concentrado



Tomate triturado



Vinagre balsámico

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, cazo.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Salchichas de cerdo* 14)	225 gramos	450 gramos
Brotos de espinacas*	½ unidad	1 unidad
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Queso italiano rallado curado* 7)	25 gramos	50 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Tomate triturado	400 gramos	800 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	469 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3276/ 783	698/ 167
Grasas (g)	35,4	7,5
de las cuales saturadas (g)	14,0	3,0
Carbohidratos (g)	79,1	16,9
de los cuales azúcares (g)	15,4	3,3
Proteínas (g)	32,2	6,9
Sal (g)	2,2	0,5

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 hellowhoop.es o nuestra app para evaluar la receta.



Cuece la pasta

En un cazo, 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 al cazo.



Prepara la salsa

Agrega a la sartén el **tomate triturado**, el **caldo de pollo** en polvo, el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). Lleva a ebullición, luego, reduce a fuego medio y cocina 5-6 min, hasta que la salsa espese.

RECUERDA: La carne de cerdo está cocida cuando ya no está rosada en el medio.



Cocina la carne de la salchicha

Con un cuchillo, corta la piel de las **salchichas** y extrae la **carne**. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega la **carne** de la **salchicha** y fríe 3-4 min, hasta que se dore. Remueve para desmenuzar levemente la **carne**, dejando trozos grandes.

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



Agrega las espinacas

Cuando la **salsa** haya espesado, agrega a la sartén la mitad de las **espinacas** (doble para 4p) y cocina 2-3 min, hasta que se ablanden. **Salpimienta** al gusto.



Agrega el tomate

Agrega el **vinagre balsámico** a la sartén y deja cocinar 30 segundos, hasta que se evapore e integre con la **carne**. Agrega el **tomate concentrado** y cocina 2 min más.



Emplata y disfruta

Agrega la **carne picada** con **salsa de tomate** a los **rigatoni** junto con la mitad del **queso rallado**. Mezcla bien hasta que los **rigatoni** queden bien cubiertos por la **salsa**. Sirve en platos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!