Rigatoni con salsa cremosa y bacon

con calabacín y champiñones salteados

Familia | Fácil y rápido

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

6

Bacon a tiras

Champiñones

Calabacín

Queso italiano rallado curado

Caldo vegetal

Chalota

Rigatoni

Crème Fraîche

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* **7)**	25 gramos	50 gramos
Caldo vegetal **10)**	1 sobre	2 sobres
Chalota	2 unidades	4 unidades
Rigatoni **13)**	180 gramos	360 gramos
Crème Fraîche* **7)**	200 gramos	400 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**540 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3644/ 871	675/ 161
Grasas (g)	46,2	8,6
de las cuales saturadas (g)	27,2	5,0
Carbohidratos (g)	82,5	15,3
de los cuales azúcares (g)	14,9	2,8
Proteínas (g)	31,4	5,8
Sal (g)	2,0	0,4

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten.

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!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

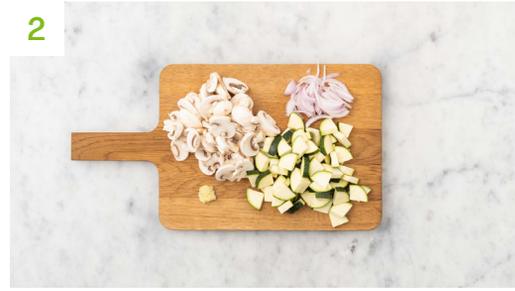
1

Hierve la pasta

En un cazo, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición a fuego alto. Cuando hierva, añade los **rigatoni** al cazo y cocínalos durante 10-12 min o hasta que quede tiernos. Una vez cocidos, escúrrelos con la ayuda de un colador y reserva en el cazo.

CONSEJO: *Puedes añadir un poco de aceite a la pasta cocida para que no se pegue.*

2



Prepara los vegetales

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **chalota** y córtala por la mitad. Luego, corta en rodajas finas. Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Luego, córtalos por la mitad y haz rodajas finas. Corta el **calabacín** por la mitad y, luego, córtalo en cubos pequeños.

3

Cocina el bacon

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, añade el **bacon** y cocina 3-4 min, hasta que esté dorado.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4

Cocina los vegetales

Baja el fuego a medio y añade el **ajo** a la sartén. Cocina por 1-2 min, hasta que se dore. Luego, agrega la **chalota**, los **champiñones** y el **calabacín**. Cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se ablanden y doren las **verduras**.

5

Prepara la salsa

Añade a la sartén el **caldo vegetal** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Lleva a ebullición, luego, baja el fuego y cocina 3-4 min, hasta que se reduzca el caldo. Añade la **crème fraiche** y la mitad del **queso rallado** y remueve para que todo se integre.

CONSEJO: *Agrega un chorrito de agua si quieres que la salsa quede menos espesa.*

6

Emplata y disfruta

Agrega a la sartén los **rigatoni** cocidos. Mezcla bien y **salpimienta** al gusto. Sirve la **pasta** en platos y espolvorea el **queso rallado** restante.

¡Que aproveche!