

Rigatoni con cerdo y espinacas con salsa cremosa de cebolla

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 10 min • Listo en: 20 min

14



Rigatoni



Carne de cerdo picada



Salvia



Caldo de pollo



Nata líquida



Queso italiano rallado curado



Brotos de espinacas



Cebolla roja



Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, jarra medidora, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Carne de cerdo picada*	250 gramos	500 gramos
Salvia	½ unidad	1 unidad
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Nata líquida* 7)	200 gramos	400 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	25 gramos	50 gramos
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Cebolla roja	½ unidad	1 unidad
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	433 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3719/ 889	860/ 206
Grasas (g)	46,0	10,6
de las cuales saturadas (g)	20,0	4,6
Carbohidratos (g)	76,8	17,8
de los cuales azúcares (g)	9,0	2,1
Proteínas (g)	40,2	9,3
Sal (g)	1,4	0,3

Alérgenos

7) Leche 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 helllofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



Cocina la carne picada

En una olla, pon a hervir abundante **agua** con una pizca de **sal**. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega la **carne picada de cerdo** y cocina 4-5 min, hasta que empiece a dorarse. Remueve la **carne** para que se desmenuce bien.

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



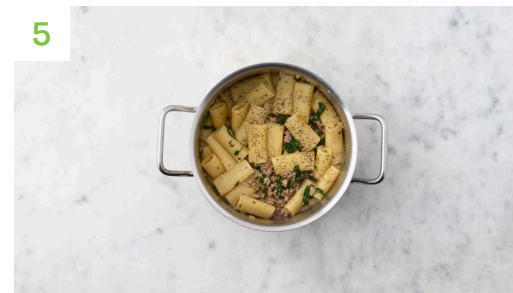
Prepara la salsa

Cuando la **carne** esté dorada y la **cebolla** se haya ablandado, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo de pollo** en polvo y baja el fuego. Remueve para disolver el **caldo** y cocina 2-3 min, hasta que se reduzca a la mitad.



Prepara y cocina los vegetales

Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños. Deshoja la mitad de la **salvia** (doble para 4p) y pícala, desechando los tallos. Agrega la **cebolla** y la **salvia** a la sartén con la **carne picada**. Cocina 3-4 min, hasta que la **cebolla** comience a ablandarse.



Cocina las espinacas

Cuando queden 5 min para que los **rigatoni** estén listos, agrega las **espinacas** a la olla. Pasados los 5 min, escurre la **pasta** y las **espinacas** con ayuda de un colador. Reserva de nuevo en la olla. Agrega a la sartén la **nata líquida** (ver cantidad en ingredientes) y **salpimiento**. Lleva a ebullición, luego, retira del fuego. Agrega la **salsa cremosa de cebolla** a la olla con la **pasta** y mezcla bien. **Salpimiento** al gusto.



Cuece la pasta

Cuando el **agua** de la olla hierva, agrega los **rigatoni** y cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos.



Emplata y disfruta

Sirve la **pasta con cerdo y espinacas** en platos hondos y espolvorea con el **queso italiano rallado**.

¡Que aproveche!