



# Rigatoni con langostinos y bacon

en salsa cremosa de queso

Fácil y rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 20 min

14



Crème Fraîche



Rigatoni



Caldo vegetal



Langostinos



Bacon a tiras

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, jarra medidora, sartén mediana, cazo.

## Ingredientes

	2P	4P
Crème Fraîche* <b>7)</b>	200 gramos	400 gramos
Rigatoni <b>13)</b>	180 gramos	360 gramos
Caldo vegetal <b>10)</b>	1 sobre	2 sobres
Langostinos* <b>5)</b>	150 gramos	300 gramos
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua de la cocción	100 ml	200 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	318 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3393/ 811	1069/ 255
Grasas (g)	42,8	13,5
de las cuales saturadas (g)	24,9	7,8
Carbohidratos (g)	68,0	21,4
de los cuales azúcares (g)	6,7	2,1
Proteínas (g)	35,8	11,3
Sal (g)	1,8	0,6

## Alérgenos

**5)** Crustáceos **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](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



1



## Cuece la pasta

Precalienta el horno a 220°C. 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. Cuando estén listos, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes). Luego, escurre con la ayuda de un colador y devuelve al cazo.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.

3



## Prepara la salsa

Agrega a la sartén el **agua de la cocción** reservada y el **caldo vegetal** en polvo. Remueve bien, hasta que el **caldo** se integre. Baja el fuego y agrega la **crème fraîche**. Cocina a fuego lento 2-3 min, hasta que los **langostinos** queden bien hechos y la **salsa** espese.

2



## Saltea los langostinos y el bacon

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega el **bacon a tiras** y cocina 2-3 min, hasta que el **bacon** se dore. Añade los **langostinos** a la sartén y cocina 2 min.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne y marisco crudo.

4



## Emplata y disfruta

Agrega la **salsa de langostinos y bacon** al cazo con los **rigatoni** y mezcla suavemente, de forma que los ingredientes queden bien integrados. **Salpimenta** al gusto. Sirve los **rigatoni** con **langostinos** y **bacon** en platos hondos.

## ¡Que aproveche!