



Rigatoni con ragú de ternera con salsa de tomate a la barbacoa y chili verde

Familia Fácil y rápido Picante opcional

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

3



Rigatoni



Cebolla



Pimiento



Salsa barbacoa



Caldo de ternera



Carne de ternera picada



Chili verde



Queso rallado



Tomate triturado



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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, jarra medidora, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Salsa barbacoa 9) 14)	2 sobres	4 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Chili verde	½ unidad	1 unidad
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos
Tomate triturado	400 gramos	800 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	613 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3159/ 755	515/ 123
Grasas (g)	16,5	2,7
de las cuales saturadas (g)	8,3	1,4
Carbohidratos (g)	90,4	14,7
de los cuales azúcares (g)	23,7	3,9
Proteínas (g)	46,7	7,6
Sal (g)	2,7	0,4

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **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 hellofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



Cuece la pasta

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **rigatoni** a la olla con **agua** hirviendo. Cocínalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Una vez cocidos, escúrrelos con la ayuda de un colador y reserva en la olla.

CONSEJO: *Agrega un chorrito de aceite a la pasta cocida para que no se pegue.*



Corta las verduras

Mientras, retira las semillas del **pimiento** y córtalo en cuadrados pequeños. Pela y corta por la mitad la **cebolla** y, luego, corta una mitad (doble para 4p) en cuadrados pequeños. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta la mitad del **chili verde** (doble para 4p) por la mitad, quita las pepitas y pícalo.

RECUERDA: Lávate bien las manos después de manipular el chili.



Prepara el ragú

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, sube a fuego medio-alto y añade la **carne picada**, el **pimiento** y la **cebolla** y cocina 5-6 min, hasta que la **carne** esté dorada y las **verduras** tiernas. Remueve frecuentemente para que la **carne** se desmenuce bien.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Añade el tomate

Añade el **tomate triturado**, el **caldo de ternera** en polvo, el **agua** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Lleva a ebullición y reduce a fuego medio, cocina tapado durante 6-7 min o hasta que espese. Remueve frecuentemente para que no se pegue.



Combina los ingredientes

Una vez que todo esté cocido, agrega el **ragú de ternera**, el **queso rallado** y la **salsa barbacoa** a la olla con la **pasta**. **Salpimienta** y mezcla bien.



Emplata y disfruta

Reparte los **rigatoni con ragú de ternera** y **salsa barbacoa** entre los platos y espolvorea **chili** picado al gusto.

¡Que aproveche!