

Salchichas de cerdo con patatas al pesto y ensalada con picatostes caseros

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

6



Albahaca



Patata



Mezclum



Tomate cherry



Pan de chapata



Salchichas de cerdo



Pesto de albahaca



Vinagre balsámico

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, bol grande, tapa, bol mediano, olla mediana, sartén con tapa.

Ingredientes

	2P	4P
Albahaca*	1 unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Mezclum	1 unidad	2 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Pan de chapata 13) 62) 66) 67) 70)	2 unidades	4 unidades
Salchichas de cerdo*	225 gramos	450 gramos
Pesto de albahaca 2) 7) 14)	50 gramos	100 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	708 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4254/ 1017	601/ 144
Grasas (g)	43,1	6,1
de las cuales saturadas (g)	12,5	1,8
Carbohidratos (g)	117,5	16,6
de los cuales azúcares (g)	7,4	1,0
Proteínas (g)	31,8	4,5
Sal (g)	1,8	0,3

Alérgenos

2) Fruto secos **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 helllofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



1



Cuece las patatas

Pon a hervir abundante **agua** en una olla tapada para las **patatas**. Corta las **patatas** en cuartos y, si algunas son demasiado grandes, en trozos más pequeños. Cocina las **patatas**, con la olla tapada, durante 10-14 min. Luego, escurre y déjalas reposar sin tapar. Corta el **pan de chapata** en trozos pequeños y añádelos a un bol junto a un chorrito de **aceite de oliva**, **sal** y **pimienta**. Remueve bien para que todo se integre.

3



Prepara la ensalada

Corta por la mitad los **tomates cherry**. Deshoja la **albahaca** y pícala finamente. En un bol grande, agrega un chorrito de **aceite de oliva** y el **vinagre balsámico**. Agrega el **mezclum**, los **tomates**, la **albahaca** y los **picatostes** con el **aderezo**. Mezcla todo y **salpimienta** al gusto.

2



Cocina las salchichas

Calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** en una sartén. Agrega los trozos de **pan** y fríe durante 6-8 min, hasta que estén dorados y crujientes. Reserva. Calienta la sartén de nuevo a fuego medio y añade un chorrito de **aceite**. Dora las **salchichas de cerdo** por todos lados durante 2-3 min. Tapa la sartén y cocina durante 4-6 min más.

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

4



Emplata y disfruta

Vuelve a calentar la sartén donde cocinaste los **picatostes** a fuego medio. Agrega las **patatas** y el **pesto de albahaca** y cocina por 1 min. Divide las **patatas al pesto** y las **salchichas de cerdo** entre los platos. Sirve la **ensalada con picatostes** al lado.

¡Que aproveche!