



Lomo de cerdo con rigatoni

en salsa cremosa de puerro con vinagre balsámico

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

3



Chalota



Rigatoni



Lomo de cerdo



Nata líquida



Puerro



Nuez moscada



Caldo vegetal



Vinagre balsámico

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Chalota	1 unidad	2 unidades
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Nuez moscada	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	475 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3879/ 927	817/ 195
Grasas (g)	45,4	9,6
de las cuales saturadas (g)	19,6	4,1
Carbohidratos (g)	90,1	19,0
de los cuales azúcares (g)	14,2	3,0
Proteínas (g)	37,1	7,8
Sal (g)	2,0	0,4

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **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.

♻️ ¡Recíclame!



Cuece la pasta

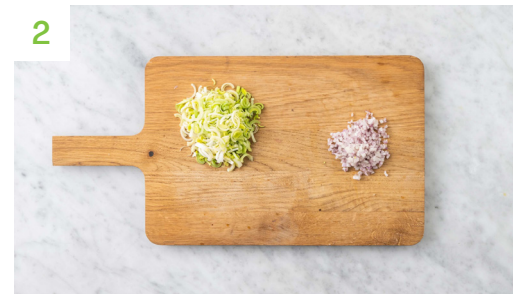
En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva de nuevo en la olla.

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



Saltea la verdura

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Añade la **chalota** y cocínala 1-2 min. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **puerro** y cocina 4-5 min más, hasta que se ablande. **Salpimenta** al gusto.



Corta los vegetales

Pela y pica finamente la **chalota**. Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córdalo por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas.

CONSEJO: Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.



Prepara la salsa

Agrega a la sartén la **nata líquida**, la **nuez moscada**, el **caldo vegetal** en polvo y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Remueve bien para que la **salsa** quede homogénea. Añade el **lomo de cerdo** y cocina por 1 min, cubriendo el **lomo** con la **salsa**. Luego, retira el **lomo** de la sartén y deja cocinar la **salsa** 1-2 min más, hasta que espese.



Sella el lomo de cerdo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **lomo**, **salpimenta** y cocina 1-2 min por lado. Cuando esté listo, retira y reserva.

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



Emplata y disfruta

Agrega la **salsa** a la olla con la **pasta** y remueve bien para que se integre. Sirve los **rigatoni** en **salsa cremosa de puerro** en platos y coloca el **lomo de cerdo** encima de la **pasta**.

¡Que aproveche!