



# Farfalle con pesto y portobellos

con queso italiano y ensalada de rúcula

Familia Vegetariano <650 calorías Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

9



Farfalle



Chalota



Pesto de albahaca



Rúcula



Queso italiano  
rallado curado



Portobello

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, vinagre de vino tinto.

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Colador, sartén mediana, olla mediana, ensaladera.

## Ingredientes

	2P	4P
Farfalle <b>13)</b>	180 gramos	360 gramos
Chalota	1 unidad	2 unidades
Pesto de albahaca <b>2) 7) 14)</b>	50 gramos	100 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	20 gramos	40 gramos
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	315 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2431/ 581	772/ 184
Grasas (g)	14,4	4,6
de las cuales saturadas (g)	3,0	1,0
Carbohidratos (g)	73,5	23,3
de los cuales azúcares (g)	8,4	2,7
Proteínas (g)	19,0	6,0
Sal (g)	0,8	0,3

## Alérgenos

**2)** Frutos 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 [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1



## Cuece la pasta y prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Tapa y lleva a ebullición. Pela y pica la **chalota**. Limpia los **portobellos** con un paño húmedo. Retira y desecha el pie de los **portobellos**. Luego, córtalos en cuartos. Cuando el agua hierva, añade los **farfalle** a la olla y cocina 12-13 min o hasta que queden tiernos. Escurre un colador y reserva en la olla.

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

3



## Combina la pasta y la salsa

Agrega las **verduras** con **pesto** a la olla con los **farfalle** y remueve bien, de forma que la **pasta** quede bien cubierta por la **salsa**. **Salpimienta** al gusto. En una ensaladera, mezcla el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Antes de servir, agrega la **rúcula** y remueve bien.

2



## Saltea las verduras

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 la **chalota** y cocina 1-2 min. Añade los **portobellos** y cocina 5-7 min, removiendo ocasionalmente. Agrega a la sartén el **pesto de albahaca** y cocina 1 min, removiendo para que se integren los ingredientes.

**CONSEJO:** Si la sartén está bien caliente, las setas soltarán menos agua al cocinarse.

4



## Emplata y disfruta

Sirve los **farfalle al pesto** con **portobellos** en platos y espolvorea el **queso italiano rallado**. Sirve la **rúcula** aliñada en un bol junto a tu plato como acompañamiento.

¡Que aproveche!