

Pilaf de bulgur con pollo en salsa con verduras salteadas y especias de Oriente Medio

<650 calorías • Cocíname primero

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

11



Bulgur



Cebolla



Pimiento verde italiano



Tomate concentrado



Tomate



Pechuga de pollo



Mezcla de especias de Oriente Medio



Caldo de pollo

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Tapa, sartén, olla, varillas, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Bulgur 13)	120 gramos	240 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Pimiento verde italiano	1 unidad	2 unidades
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Tomate	1 unidad	2 unidades
Pechuga de pollo*	2 unidades	4 unidades
Mezcla de especias de Oriente Medio 3) 9)	1 sobre	2 sobres
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	250 ml	500 ml
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Harina	1 cucharada	2 cucharadas
Agua para la salsa	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	384 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2577/ 616	671/ 160
Grasas (g)	2,3	0,6
de las cuales saturadas (g)	0,5	0,1
Carbohidratos (g)	80,5	21,0
de los cuales azúcares (g)	7,3	1,9
Proteínas (g)	36,1	9,4
Sal (g)	1,7	0,4

Alérgenos

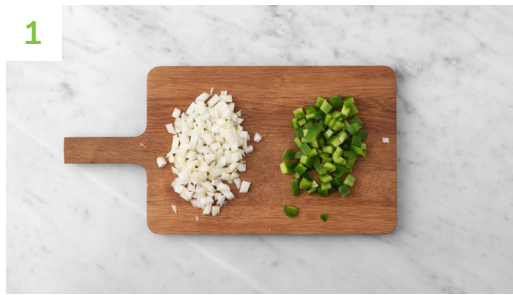
3) Sésamo 9) Mostaza 13) Cereales que contienen gluten.

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 o nuestra app
para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



Prepara los vegetales

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cubitos pequeños. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños.



Saltea las verduras

En una olla, 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 **cebolla**, el **tomate** y el **pimiento** y cocina todo junto 3 min, removiendo frecuentemente. Luego, baja a fuego medio y cocina 3-4 min, hasta que las **verduras** queden tiernas. **Salpimenta** al gusto.



Cocina el bulgur

En la olla, agrega el **tomate concentrado** y cocina 1 min más, mientras remueves. Añade el **bulgur**, el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo de pollo** en polvo y lleva a ebullición. Cuando hierva, reduce a fuego bajo y cocina 1 min. Retira del fuego, tapa la olla y deja reposar durante 10 min. Cuando esté listo, agrega **sal** al gusto y remueve con un tenedor para separar el **bulgur**.



Cocina el pollo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega las **pechugas de pollo**, **salpimenta** y cocina 3-4 min por lado, hasta que estén doradas y bien cocinadas en el interior. Retira y reserva en un plato.

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



Prepara la salsa

En la sartén, calienta la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) o un chorrito de **aceite** a fuego medio-bajo. Cuando la **mantequilla** se haya fundido, agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min, mientras remueves con ayuda de unas varillas, hasta que empiece a tostarse. Añade el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes) y las **especias de Oriente Medio** y lleva a ebullición.



Acaba la salsa y emplata

Cuando la **salsa** de la sartén hierva, baja a fuego bajo y cocina 2-3 min, removiendo con las varillas, hasta que la **salsa** espese ligeramente. Luego, añade la **pechuga de pollo** a la sartén y cúbreala con la **salsa**. Sirve el **bulgur** con **verduras** a un lado de los platos y coloca la **pechuga** en **salsa de especias** al otro lado.

¡Que aproveche!