



Rigatoni al curry con pollo

en salsa cremosa de leche de coco

Familia Fácil y rápido • Cocíname primero

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

3



Rigatoni



Pechuga de pollo troceada



Pasta de curry Rogan Josh



Leche de coco



Cebolla



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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, olla grande, tapa.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Pechuga de pollo troceada*	250 gramos	500 gramos
Pasta de curry Rogan Josh 9)	1 sobre	2 sobres
Leche de coco*	200 gramos	400 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	405 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3213/ 768	793/ 190
Grasas (g)	20,5	5,1
de las cuales saturadas (g)	16,4	4,0
Carbohidratos (g)	75,1	18,5
de los cuales azúcares (g)	8,3	2,0
Proteínas (g)	39,7	9,8
Sal (g)	1,5	0,4

Alérgenos

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!



1



Cuece la pasta

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! 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 en la misma olla.

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

3



Prepara la salsa

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal** y cocina 6-7 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente. Agrega la **leche de coco** y la **pasta de curry Rogan Josh** y cocina a fuego medio 3-4 min, hasta que se reduzca ligeramente. **Salpimenta** al gusto.

CONSEJO: Si prefieres la salsa más espesa, cócinala un par de minutos más.

2

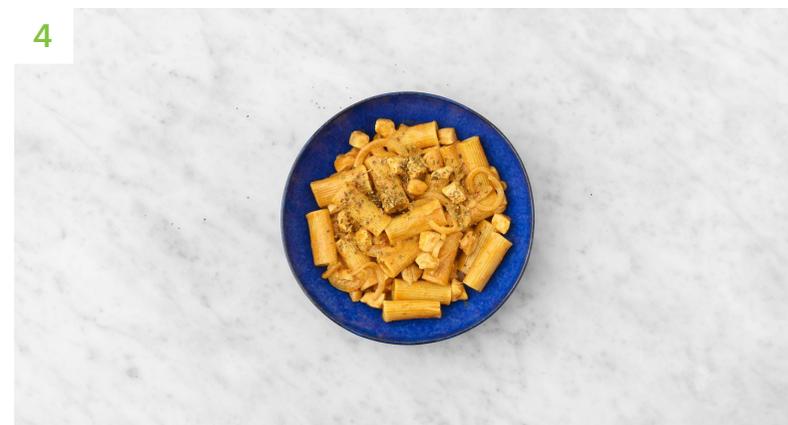


Cocina el pollo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega el **pollo**, **salpimenta** y cocina 5-6 min, hasta que esté dorado y bien cocinado en el interior. Retira de la sartén cuando esté listo y reserva.

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

4



Emplata y disfruta

Agrega el **pollo** a la sartén con la **salsa** y remueve para cubrir. Luego, agrega el **pollo en salsa de curry** a la olla con la **pasta** y mezcla bien, de forma que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Prueba y **salpimenta** al gusto. Sirve los **rigatoni** en **salsa cremosa de curry** en platos y espolvorea con el **orégano** (ver cantidad en ingredientes).

¡Que aproveche!