



Orzo en salsa de queso con bacon crujiente con espinacas salteadas

Familia **Fácil y rápido** • Menos CO2

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

3



Orzo



Chalota



Queso italiano
rallado curado



Queso crema



Bacon a tiras



Brotos de espinacas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, mantequilla, harina, leche.

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Sartén grande, jarra medidora, cazo, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Orzo 13)	180 gramos	360 gramos
Chalota	2 unidades	4 unidades
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Brotes de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	400 ml	800 ml
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Leche	150 ml	300 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

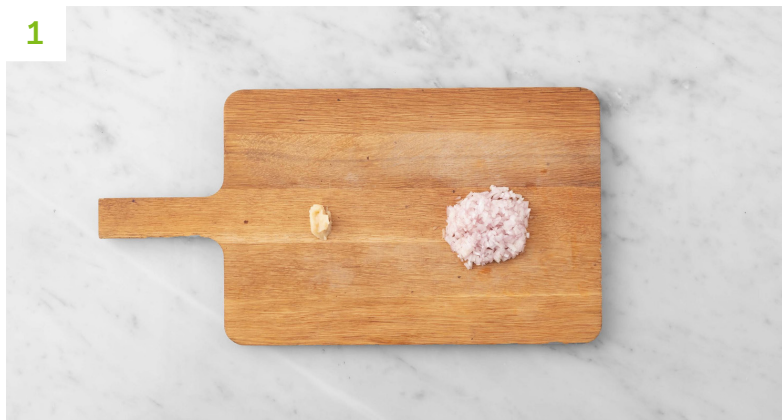
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	278 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3000/ 717	1081/ 258
Grasas (g)	21,8	7,8
de las cuales saturadas (g)	9,2	3,3
Carbohidratos (g)	74,3	26,8
de los cuales azúcares (g)	8,0	2,9
Proteínas (g)	24,6	8,9
Sal (g)	1,5	0,5

Alérgenos

7) Leche 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.

1



Cocina el orzo

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica la **chalota**. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un cazo, calienta un chorrito de **aceite** a fuego bajo. Añade la **chalota** y el **ajo** y cocina 2 min. Agrega el **orzo** y cocina a fuego medio 1 min. Luego, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 10-15 min, removiendo, hasta que quede tierno. **Salpimenta** al gusto.

CONSEJO: Si el agua se ha consumido y el orzo no está listo, agrega tanta agua como necesites.

3



Prepara la salsa de queso

En la sartén, calienta a fuego medio-bajo la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y deja que se derrita. Luego, agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min mientras remueves con varillas. Añade el **queso italiano**, el **queso crema** y la **leche** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1-2 min más a fuego bajo sin dejar de remover, hasta que espese y quede una **salsa** lisa. **Salpimenta** al gusto.

2

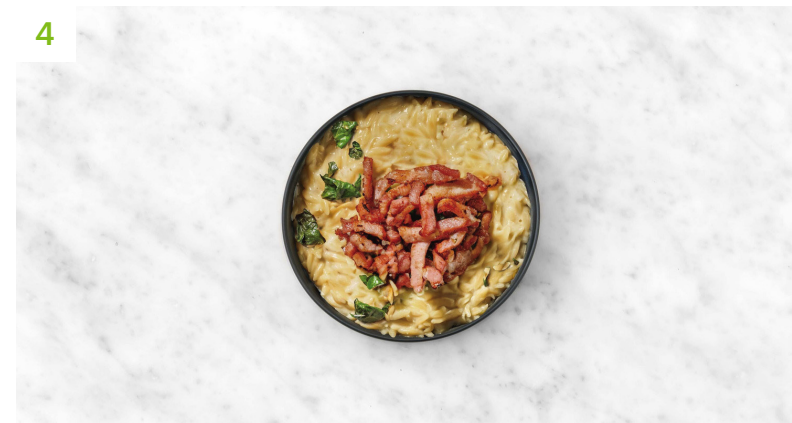


Cocina el bacon y las espinacas

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega las **espinacas** y cocínalas 3 min, hasta que se reduzcan a la mitad. **Salpimenta**, retira y reserva. Calienta la sartén a fuego medio sin aceite y cocina el **bacon** 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que esté crujiente. Retíralo de la sartén y resérvalo por separado.

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

4



Emplata y disfruta

Cuando el **orzo** esté listo, agrega al cazo la **salsa de queso** y las **espinacas** y mezcla suavemente. Prueba y **salpimenta** al gusto. Sirve el **orzo en salsa de queso** en la base de los platos y decora con el **bacon** crujiente.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

