



Farfalle con albóndigas caseras de cerdo en salsa de queso griego y tomates cherry

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

6



Farfalle



Carne de cerdo picada



Tomate cherry



Queso griego



Tomate concentrado

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



Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, bol grande, sartén grande, olla grande, tapa, jarra medidora, bol mediano, plato, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Farfalle 13)	180 gramos	360 gramos
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Agua de la cocción	75 ml	150 ml
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml
Harina	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	375 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3611/ 863	963/ 231
Grasas (g)	35,3	9,4
de las cuales saturadas (g)	15,2	4,1
Carbohidratos (g)	71,6	19,1
de los cuales azúcares (g)	7,1	1,9
Proteínas (g)	40,8	10,9
Sal (g)	1,6	0,4

Alérgenos

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.

1

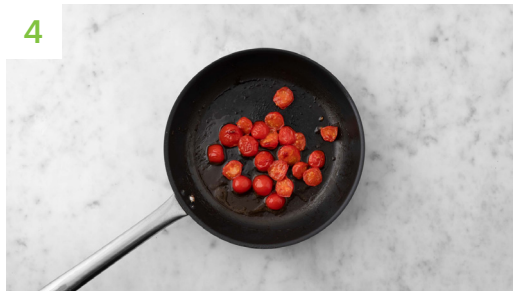


Cuece la pasta

¡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 **farfalle** a la olla y cocina durante 12-13 min o hasta que queden tiernos. Reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes) en una jarra medidora, luego, escurre la **pasta** con un colador y reserva en la olla.

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

4



Saltea los tomates cherry

En la 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 los **tomates cherry**, **salpimienta** y saltea 3-5 min, removiendo frecuentemente. Añade el **tomate concentrado** y rehoga unos segundos, mientras remueves para integrar los ingredientes.

2



Prepara los ingredientes

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. En un bol grande, agrega la **carne picada de cerdo**, el **orégano** y la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Sapimienta** y mezcla bien. Luego, con las manos, forma 6 **albóndigas** por persona. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

5



Prepara la salsa

En un bol, desmenuza el **queso griego**. Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y mezcla con ayuda de unas varillas hasta que quede homogéneo y no hayan grumos. Luego, añádelo a la sartén con los **cherrys** y mezcla bien para integrar. Agrega el **agua de cocción** reservada y lleva a ebullición. Luego, cocina a fuego medio 2 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que la **salsa** haya espesado. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

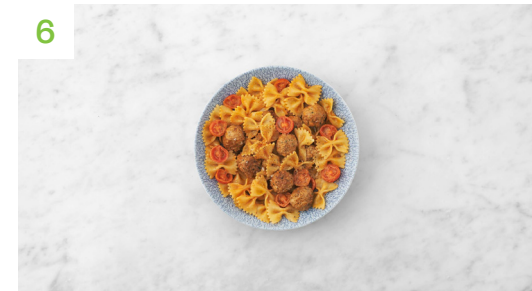
3



Cocina las albóndigas

En una sartén grande, calienta un chorrito generoso de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, cocina las **albóndigas** 5-7 min, hasta que estén doradas uniformemente y bien cocinadas en el interior. Cuando estén listas, reserva fuera de la sartén. Retira el exceso de grasa de la sartén.

6



Emplata y disfruta

Agrega la **salsa de queso griego** y las **albóndigas** a la olla con los **farfalle**. Mezcla bien y cocina a fuego medio durante 1-2 min, removiendo para integrar los ingredientes y que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Sirve la **pasta** con **albóndigas** y **salsa de queso griego** en platos hondos.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

