



Rigatoni con salsa casera de remolacha

con queso griego, miel y nueces

Familia Vegetariano Rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

11



Cebolla



Queso griego



Rigatoni



Queso crema



Miel



Remolacha cocida



Nueces peladas

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, túrmix, olla grande, jarra medidora, sartén.

Ingredientes

	2P	4P
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Miel	1 paquete	2 paquetes
Remolacha cocida*	500 gramos	1000 gramos
Nueces peladas 2)	10 gramos	20 gramos
Agua de la cocción	60 ml	120 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	475 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3155/ 754	664/ 159
Grasas (g)	21,6	4,5
de las cuales saturadas (g)	12,4	2,6
Carbohidratos (g)	94,1	19,8
de los cuales azúcares (g)	30,6	6,4
Proteínas (g)	24,8	5,2
Sal (g)	1,6	0,3

Alérgenos

2) Frutos secos 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



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 hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes), 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.

3



Prepara la salsa de remolacha

Corta casi toda la **remolacha** en trozos medianos y agrégalos en una jarra medidora. Añade la **cebolla** salteada, el **agua de la cocción** reservada, el **queso crema** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y tritura con ayuda de un túrmix, hasta que quede una **salsa de remolacha** homogénea. Agrega la **salsa de remolacha** a la olla con los **rigatoni** y cocina a fuego medio 2 min, removiendo. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Agrega un poco más de agua si prefieres la salsa más líquida.

2



Saltea la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.

4



Emplata y disfruta

Corta la **remolacha** restante en dados de 1 cm. Desmenuza el **queso griego** en trozos medianos. Con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas. Sirve los **rigatoni** con **salsa de remolacha** en platos y agrega encima la **remolacha** a dados, el **queso griego** y las **nueces** picadas. Acaba añadiendo la **miel** sobre tu plato.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

