



Lomo de cerdo con rigatoni

en salsa cremosa de puerro con vinagre balsámico

Familia **Rápido**

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

6



Rigatoni



Lomo de cerdo



Puerro



Nuez moscada



Caldo vegetal



Vinagre balsámico



Chalota



Nata líquida

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, tapa, olla mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Puerro	1 unidad	2 unidades
Nuez moscada	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	459 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4255/ 1017	928/ 222
Grasas (g)	48,5	10,6
de las cuales saturadas (g)	21,6	4,7
Carbohidratos (g)	88,5	19,3
de los cuales azúcares (g)	13,4	2,9
Proteínas (g)	36,3	7,9
Sal (g)	2,1	0,5

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **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.

¡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 olla.

CONSEJO: *Agrega un chorrito de aceite a la pasta cocida y mezcla para que no se pegue.*



4 Saltea la verdura

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Añade la **chalota** y el **vinagre balsámico** y cocina 1-2 min. Luego, añade el **puerro** y cocina 4-5 min más, removiendo ocasionalmente, hasta que se ablande. **Salpimenta** al gusto.



2 Corta los vegetales

Pela y pica finamente la **chalota**. Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtales por la mitad a lo largo y, luego, corta en medias lunas finas.

CONSEJO: *Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.*



5 Prepara la salsa

En la sartén, agrega la **nata líquida**, la **nuez moscada**, el **caldo vegetal** en polvo, el **orégano** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Lleva a ebullición y cocina 1-2 min. Luego, añade el **lomo de cerdo** y cocina por 1 min, cubriendo el **lomo** con la **salsa**. Retira el **lomo** y corta en tiras de 1 cm de ancho. Prueba la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimienta**.

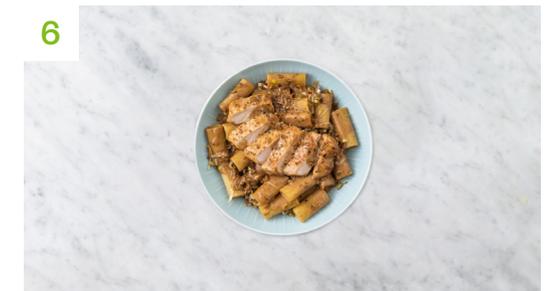
CONSEJO: *Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.*



3 Sella el lomo de cerdo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **lomo**, **salpimenta** y cocina 1-2 min por lado. Cuando esté listo, retira y reserva.

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



6 Emplata y disfruta

Agrega la **salsa** a la olla con la **pasta** y remueve bien para que se integre. Sirve los **rigatoni** en **salsa cremosa de puerro** en platos y coloca el **lomo de cerdo** encima de la **pasta**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

