



# Rigatoni al curry con pollo

en salsa cremosa de leche de coco

Familia **Rápido** • Cocíname primero  
Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

2



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 <b>13)</b>	180 gramos	360 gramos
Pechuga de pollo troceada*	250 gramos	500 gramos
Pasta de curry Rogan Josh <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Leche de coco	180 ml	360 ml
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	420 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3117/ 745	742/ 177
Grasas (g)	18,2	4,3
de las cuales saturadas (g)	14,3	3,4
Carbohidratos (g)	75,6	18,0
de los cuales azúcares (g)	8,7	2,1
Proteínas (g)	39,5	9,4
Sal (g)	2,0	0,5

## 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.

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 córtala en tiras finas. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** y 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:** Puedes cocinar la salsa un par de minutos más si la prefieres más espesa.

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 el **orégano** (ver cantidad en ingredientes).

## ¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

