



# Orzo en salsa de queso con bacon crujiente con espinacas

Familia Rápido

6



Orzo



Chalota



Queso italiano  
rallado curado



Queso crema



Bacon



Brotos de espinacas

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

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 25 mins



¡Que la sencillez de este plato no te engañe! Este orzo con salsa cremosa de queso no es solo sabroso e ideal para una cena en familia, sino que puedes prepararlo en menos de 25 minutos. Acompáñalo con bacon crujiente y espinacas para obtener un plato más redondo y disfruta con quien tú elijas.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Sartén grande, jarra medidora, cazo, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Orzo <b>13)</b> <b>15)</b>	180 gramos	360 gramos
Chalota	2 unidades	4 unidades
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	20 gramos	40 gramos
Queso crema* <b>7)</b>	1 paquete	2 paquetes
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Brotos 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

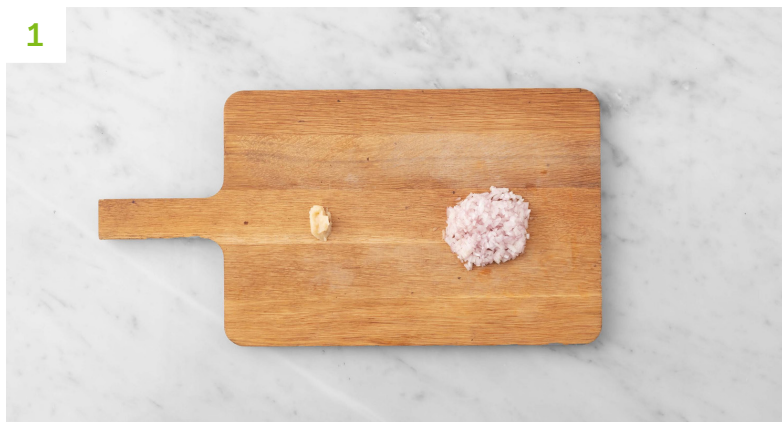
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	330 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3109/ 743	942/ 225
Grasas (g)	43,3	13,1
de las cuales saturadas (g)	16,0	4,8
Carbohidratos (g)	73,1	22,2
de los cuales azúcares (g)	9,5	2,9
Proteínas (g)	26,2	7,9
Sal (g)	1,5	0,5

## Allergens

**7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **15)** Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



## Cocina el orzo

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica la **chalota** y el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un cazo, calienta un chorrillo de **aceite** a fuego bajo. Añade la **chalota** y el **ajo** y cocina 2 min, hasta que se doren. Agrega el **orzo** y cocina a fuego medio 1 min. Luego, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 10 min, removiendo frecuentemente, hasta que el **orzo** esté listo.

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



## 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 a fuego bajo 1-2 min más, removiendo, hasta que espese y quede una **salsa** lisa. **Salpimenta** al gusto.



## Cocina el bacon

En el cazo con el **orzo**, agrega  $\frac{3}{4}$  de las **espinacas** y cocina a fuego medio 3-4 min más, hasta que se reduzcan. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. En una sartén, calienta un chorrillo de **aceite** a fuego medio-alto. Saltea el **bacon** durante 3-5 min, hasta que quede dorado y crujiente. Luego, retira el **bacon** de la sartén.



## Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro  
ingrediente secreto.

