

Rigatoni al curry con pollo

en salsa cremosa de leche de coco

Familia Rápido • Cocíname primero

3



Rigatoni



Pechuga de pollo troceada



Pasta de curry Rogan Josh



Leche de coco



Cebolla

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



Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



Qué bonito es encontrar una receta tan sencilla y tan diferente y llena de sabor al mismo tiempo. En esta ocasión, te invitamos a cocinar unos rigatoni en salsa cremosa de curry con pollo en tan solo 25 minutos, para que los disfrutes junto a quien quieras, para que te prepares un tupper o para que los engullas de una sentada, como tú prefieras.

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:

Colador, sartén grande, olla grande, tapa.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Pechuga de pollo troceada*	250 gramos	500 gramos
Pasta de curry Rogan Josh 9)	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)	32,2	7,7
de las cuales saturadas (g)	16,4	3,9
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

Allergens

9) Mostaza 13) Cereales que contienen gluten.

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

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.

CONSEJO: Si tu pollo tiene un olor intenso, no te alarmes, es por el envasado que mantiene su calidad. ¡Estará delicioso al cocinarlo!

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. 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.

