



# Rigatoni al curry con pollo

en salsa cremosa de leche de coco

Familia Rápido • Cocíname primero

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.

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 <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)	32,2	7,7
de las cuales saturadas (g)	16,4	3,9
Carbohidratos (g)	75,6	18
de los cuales azúcares (g)	8,7	2,1
Proteínas (g)	39,5	9,4
Sal (g)	2	0,5

## Alérgenos

**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, moviendo ocasionalmente, hasta que se reduzca ligeramente. **Salpimiento** 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**, **salpimiento** 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 **salpimiento** 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.

