

Rigatoni con chorizo y queso gratinado

al estilo de la abuela de Guille

Familia

7



Rigatoni



Chorizo troceado



Tomate concentrado



Especias italianas



Queso italiano
rallado curado



Cebolla



Leche

De tu despensa: sal y pimienta, azúcar.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 30 mins



¿Son los macarrones con chorizo un plato de la gastronomía española o más bien una interpretación de un clásico italiano? Para la abuela de Guille, que los prepara desde hace décadas, este es un plato tan ibérico como el jamón. Lo cierto es que, aunque no estés de acuerdo, te prometemos una receta que te hará disfrutar por su sencillez y delicioso sabor.

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:

Fuente para el horno, colador, sartén mediana, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13)	180 gramos	360 gramos
Chorizo troceado* 7)	100 gramos	200 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Espesias italianas	½ sobre	1 sobre
Queso italiano rallado curado* 7)	80 gramos	120 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Leche 7)	200 ml	400 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	374 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3321/ 794	888/ 212
Grasas (g)	31,2	8,3
de las cuales saturadas (g)	15,5	4,2
Carbohidratos (g)	83,6	22,3
de los cuales azúcares (g)	14,6	3,9
Proteínas (g)	39,5	10,6
Sal (g)	3,4	0,9

Alérgenos

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

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



1 Cuele 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** y lleva a ebullición. Cuando el **agua** hierva, añade los **rigatoni** a la olla y cocina 10-12 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, escurre con ayuda de un colador y reserva en la olla. Precalienta el horno a 220°C con la opción de gratinar.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite a la pasta cocida para evitar que se pegue.



4 Combina la pasta y la salsa

Cuando la **salsa** esté lista, agrégala a la olla con los **rigatoni** cocidos y mezcla con cuidado, hasta que la **pasta** quede cubierta por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



2 Saltea el chorizo y la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. Calienta una sartén a fuego medio. Luego, agrega el **chorizo** y saltea 2-3 min, removiendo frecuentemente, hasta que se dore. Retira y reserva, manteniendo el **aceite** sobrante en la sartén. Calienta la sartén a fuego medio y agrega la **cebolla** junto con una pizca de **sal**. Cocina 6-7 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.

CONSEJO: Puedes retirar parcialmente la grasa de la sartén antes de cocinar la cebolla si es demasiada.



5 Gratina la pasta

Coloca los **rigatoni** con **chorizo** en una fuente para horno y agrega encima el **queso rallado**. Hornea en el estante superior durante 5-8 min, hasta que el **queso** esté fundido y dorado.

CONSEJO: Utiliza una fuente de horno de un tamaño adecuado para la cantidad de comensales.



3 Cocina la salsa

En la sartén con la **cebolla**, agrega la mitad de las **espesas italianas** (doble para 4p) y el **tomate concentrado**, remueve y cocina a fuego medio durante 1 min. Luego, añade la **leche**, el **chorizo** salteado y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta**, remueve. Lleva a ebullición y luego cocina moviendo frecuentemente a fuego medio-alto 3-4 min más o hasta que la **salsa** espese y se reduzca.

CONSEJO: Si prefieres la salsa más espesa, puedes cocinarla un minuto más



6 Emplata y disfruta

Cuando la **pasta** esté lista y el **queso** quede gratinado, coloca la fuente con la **pasta gratinada** en la mesa y sirve raciones en los platos.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



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

