



Butifarra con trinxat de col kale y bacon con alioli

Cocinando: 35 min • Listo en: 35 min

1



Kale



Patata



Bacon



Butifarra



Alioli

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, sartén mediana, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Kale*	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Butifarra* 14)	250 gramos	500 gramos
Alioli 8)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	586 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3557/ 850	608/ 145
Grasas (g)	45,1	7,7
de las cuales saturadas (g)	15,8	2,7
Carbohidratos (g)	72,5	12,4
de los cuales azúcares (g)	4,8	0,8
Proteínas (g)	32,7	5,6
Sal (g)	2,5	0,4

Alérgenos

8) Huevo 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



1 Cuele las patatas

Pon a hervir una olla con abundante **agua** y una pizca de **sal**. Pela las **patatas** y córtalas en dados de 3 cm. Agrega la **patata** a la olla y cocina durante 12-13 min o hasta que esté blanda. Una vez cocinada, escúrrela con ayuda de un colador.



2 Corta los ingredientes

Mientras tanto, pica el **kale** finamente. Corta la mitad del **bacon** (doble para 4p) en tiras finas de 1 cm de grosor. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).



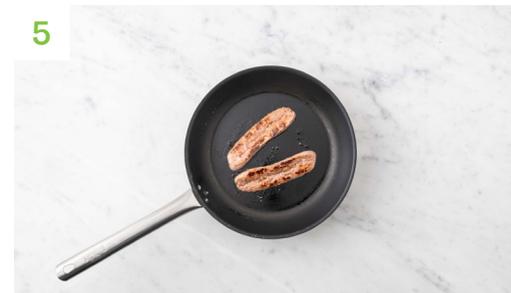
3 Saltea el bacon y el kale

Calienta una sartén a fuego medio-alto y añade un chorrito de **aceite**. Saltea el **bacon** durante 2-3 min, hasta que esté dorado y crujiente. Reserva fuera de la sartén. Agrega el **ajo** a la sartén y cocina 2-3 min o hasta que esté dorado. Añade el **kale** y saltea 4-5 min a fuego medio. **Salpimenta** al gusto y reserva.



4 Tuesta el trinxat

En un bol, añade la **patata cocida** y el **kale** y aplástalo todo bien con un tenedor. Añade el **bacon** y **salpimenta**. Divide la mezcla en dos partes y dales forma de hamburguesa de 1-2 cm de grosor. Calienta a fuego medio la sartén utilizada anteriormente y añade un chorrito de **aceite**. Añade el **trinxat de patata, kale y bacon** a la sartén y cocina por 2 min, dándole la vuelta para que quede tostado por ambos lados. Reserva fuera de la sartén.



5 Cocina la butifarra

Divide la **butifarra** por la mitad, de forma que queden dos **butifarras** del mismo tamaño. Luego, corta el largo de cada **butifarra** por la mitad, sin llegar al final, de manera que puedan abrirse. Calienta la sartén utilizada a fuego medio con un chorrito de **aceite** y cocina la **butifarra** 2-3 min por lado. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



6 Emplata

Reparte las **butifarras** entre los platos, acompaña con el **trinxat de patatas, kale y bacon** y agrega un poco de **alioli** a un lado.

¡Que aproveche!