

Rigatoni con ragú de ternera con salsa de tomate a la barbacoa

Carne, pescado y más

Familia

Fácil y rápido

Picante opcional

25 minutos

3



Rigatoni



Cebolla



Pimiento



Salsa barbacoa



Caldo de ternera



Carne de ternera picada



Chili verde



Tomate frito



Queso rallado

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Jarra medidora, colador, cazo con tapa, sartén grande.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Pimiento rojo	1 unidad	2 unidades
Salsa barbacoa 9) 14)	2 sobres	4 sobres
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Carne de ternera picada*	250 gramos	500 gramos
Chili verde	1 unidad	2 unidades
Tomate frito	410 gramos	820 gramos
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	620 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2962/ 708	478/ 114
Grasas (g)	16,5	2,7
de las cuales saturadas (g)	8,3	1,3
Carbohidratos (g)	91,3	14,7
de los cuales azúcares (g)	23,6	3,8
Proteínas (g)	46,9	7,6
Sal (g)	2,7	0,4

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten
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.



¡Recíclame!

Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Cuece la pasta

En un cazo, agrega 1 L de **agua** por persona junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición a fuego alto. Añade los **rigatoni** al cazo y cocinalos durante 10-12 min o hasta que queden tiernos. Una vez cocidos, escúrrelos con la ayuda de un colador y reserva en el cazo.

CONSEJO: Agrega un chorrito de aceite a la pasta cocida para que no se pegue.



Añade el tomate

Añade el **tomate triturado**, el **caldo de ternera** en polvo y 50 ml de **agua** por persona. Lleva a ebullición y reduce a fuego lento durante 4-6 min o hasta que espese.



Corta las verduras

Mientras, retira las semillas del **pimiento** y córtalo en cuadrados pequeños. Pela y corta por la mitad la **cebolla** y, luego, en cuadrados pequeños. Pela y pica finamente medio diente de **ajo** por persona. Corta el **chili verde** por la mitad, quita las pepitas y pícalo. **RECUERDA:** Lávate bien las manos después de manipular el chili.



Combina los ingredientes

Una vez que todo esté cocido, agrega la **salsa barbacoa** a la sartén y lleva a ebullición. **Salpimienta** al gusto. Agrega la **pasta** a la sartén y mezcla todo bien, retira del fuego.



Prepara el ragú

Pon a calentar una sartén grande a fuego medio con un chorrito de **aceite**. Añade la **carne picada**, el **pimiento** y la **cebolla** y cocina 4-5 min, hasta que la **carne** esté dorada y las **verduras** tiernas. Añade el **ajo** y cocina por 1-2 min. Remueve frecuentemente para que la **carne** se desmenuce bien.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata

Reparte la **pasta** entre los platos, espolvorea el **queso rallado** y el **chili picado** al gusto.

CONSEJO: No agregues todo el chili si no te gusta demasiado el picante (¡PICA!).

¡Que aproveche!