



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

Familia Fácil y rápido Picante opcional

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

3



Rigatoni



Pimiento



Salsa barbacoa



Caldo de ternera



Carne de ternera picada



Chili verde



Queso rallado



Tomate frito



Cebolla

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén grande, cazo con tapa, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Rigatoni 13) 67) 68) 70) 71)	180 gramos	360 gramos
Pimiento	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	½ unidad	1 unidad
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos
Tomate frito	400 gramos	800 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	584 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3346/ 800	573/ 137
Grasas (g)	23,2	4,0
de las cuales saturadas (g)	8,9	1,5
Carbohidratos (g)	97,0	16,6
de los cuales azúcares (g)	27,9	4,8
Proteínas (g)	47,8	8,2
Sal (g)	3,7	0,6

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 helllofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.



Cuece la pasta

En un cazo, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y deja hervir a fuego alto. Añade los **rigatoni** al cazo con **agua** hirviendo. Cocínalos 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.*



Corta las verduras

Mientras, retira las semillas del **pimiento** y córtalo en cuadrados pequeños. Pela y corta por la mitad la **cebolla** y, luego, corta una mitad (doble para 4p) en cuadrados pequeños. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en inquesogredientes). Corta el **chili verde** por la mitad, quita las pepitas y pícalo.

RECUERDA: Lávate bien las manos después de manipular el chili.



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.



Añade el tomate

Añade el **tomate frito**, el **caldo de ternera** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Lleva a ebullición y reduce a fuego lento durante 4-6 min o hasta que espese.



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.



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!