



HELLO  
FRESH

# Orzotto de puerro al limón con langostinos

con tomates cherry salteados y queso rallado

Familia

Preparation time : 35 min.



What did you think of this recipe?  
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.  
<https://hffresh.cottey.fr/es-ES/recipes/orzotto-de-puerro-al-limon-con-langostinos-113>

Detach me! \_\_\_\_\_

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Olla, Tapa, Sartén, Rallador fino

Ingredients for 1-6 people

| Ingredient                     | 2p  | 4p  | 6p   |
|--------------------------------|-----|-----|------|
| Chalota (unidad(es))           | 2   | 4   | 6    |
| Limón (unidad(es))             | ½   | 1   | 1½   |
| Tomate cherry (gramo(s))       | 250 | 500 | 750  |
| Orzo (gramo(s))                | 180 | 360 | 540  |
| Caldo vegetal (sobre(s))       | 1   | 2   | 3    |
| Vinagre balsámico (sobre(s))   | 1   | 2   | 3    |
| Queso rallado (gramo(s))       | 60  | 120 | 180  |
| Langostinos (gramo(s))         | 150 | 300 | 450  |
| Puerro (unidad(es))            | 1   | 2   | 3    |
| Sal y pimienta (pizca(s))      | 1   | 1   | 1    |
| Aceite de oliva (cucharada(s)) | 2   | 4   | 6    |
| Ajo (unidad(es))               | 2   | 4   | 6    |
| Orégano (cucharadita(s))       | 1   | 2   | 3    |
| Agua (mililitro(s))            | 400 | 800 | 1200 |
| Add yourself                   |     |     |      |

Salt, pepper, oil and water according to taste.

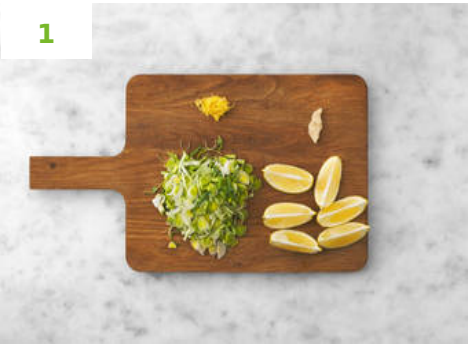
Nutritional values

| Per serving             | Amount   |
|-------------------------|----------|
| Valor energético (kj)   | 2817 kj  |
| Valor energético (kcal) | 673 kcal |
| Grasas                  | 25.4 g   |
| de las cuales saturadas | 8.2 g    |
| Carbohidratos           | 89.9 g   |
| de los cuales azúcares  | 13.6 g   |
| Fibra                   | 6.2 g    |
| Proteínas               | 35.6 g   |
| Sodio                   | 2.67 mg  |

Allergens

Leche, Apio, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten, Trigo, Mostaza

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

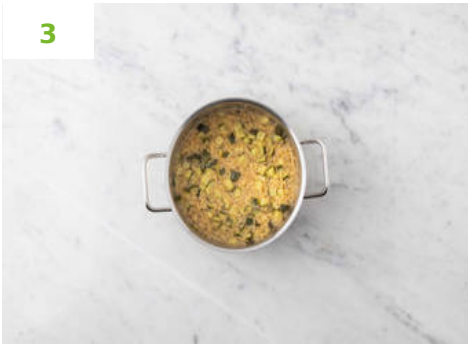
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela y pica finamente el **ajo**.
- Pela y pica la **chalota**.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas finas.
- Ralla la piel de la mitad del **limón**, luego, córtalo en gajos.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.



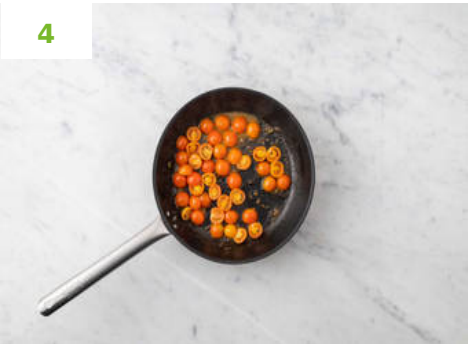
Verduras al fuego

- En una olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-bajo. Agrega la **chalota** y la mitad del **ajo** y cocina 1-2 min, hasta que se doren.
- Añade el **puerro** y cocina 5-6 min, removiendo, hasta que se ablande ligeramente.
- Agrega el zumo de **limón**, **sal** y **pimienta** al gusto.



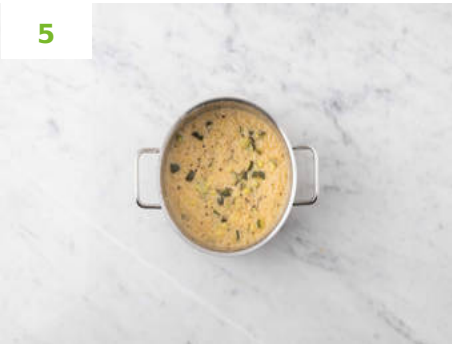
Turno del orzo

- En la olla, agrega el **orzo** y el **orégano** y cocina 1 min, removiendo.
- Añade el **agua** y el **caldo vegetal** en polvo y lleva a ebullición.
- Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y cocina, con la olla tapada, durante 10-12 min, hasta que el **orzo** quede cocinado. Remueve regularmente.



Da color a los cherrys

- Mientras tanto, seca los **langostinos**. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega los **langostinos**, **salpimienta** y cocina 1-2 min.
- Cuando estén listos, retira y reserva.
- En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo** restante. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Añade los **tomates cherry** y el **vinagre balsámico** y cocina a fuego medio-alto 2-3 min, hasta que se ablanden. **Salpimienta** al gusto.



Manteca el orzo

- Cuando el **orzo** esté listo, agrega los **langostinos**, la mitad del **queso rallado** a la olla y mezcla bien, de forma que el **queso** se integre con el resto de los ingredientes y quede un **orzo** cremoso.
- Agrega ralladura de **limón** al gusto, **salpimienta** al gusto y remueve.



¡A la mesa!

- Divide el **orzo** con **puerro** y **queso** entre los platos y agrega encima los **tomates cherry** salteados.
- Espolvorea sobre el plato el **queso rallado** restante y agrega zumo de **limón** al gusto.

Enjoy your meal!