



Fiorelli de setas exprés con bacon en salsa arrabiata

con albahaca fresca y un toque picante

Exprés

Picante

Preparation time : 15 min.



Cebolla



Chile



Albahaca



Bacon



Fiorelli relleno
de champiñones



Tomate
triturado



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



Agua de la
cocción



Azúcar



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

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/fiorelli-de-setas-expres-con-bacon-en-salsa-arrabiata-245>

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

Rallador, Sartén con tapa, Jarra medidora, Colador, Olla con Tapa

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Chile (unidad(es))	1	2	3
Albahaca (unidad(es))	1	2	3
Bacon (gramo(s))	100	200	300
Fiorelli relleno de champiñones (unidad(es))	1	2	3
Tomate triturado (gramo(s))	400	800	1200
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Agua de la cocción (mililitro(s))	100	200	300
Azúcar (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2848 kJ
Valor energético (kcal)	681 kcal
Grasas	37.5 g
de las cuales saturadas	10.6 g
Carbohidratos	75.2 g
de los cuales azúcares	12.6 g
Fibra	4.9 g
Proteínas	21.3 g
Sodio	3.78 mg

Allergens

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Gluten, Trigo, Huevo, Mostaza, Nueces

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!

- En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición.
- Pela y ralla la **cebolla** y el **ajo**.
- Corta el **chile** en rodajas finas.
- Deshoja y pica la **albahaca** en trozos grandes.

RECUERDA: Utiliza guantes para manipular el chili y lávate las manos y los utensilios después.



¡Al salseo!

- En la sartén, agrega un chorrito de **aceite**, el **ajo** y la **chalota**. Calienta a fuego medio y cocina 2-3 min.
- Agrega **chile** al gusto y cocina 1 min más.
- Añade el **tomate triturado** y el **azúcar** y lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 3-4 min tapado.
- Agrega el **agua de cocción** y cocina 3 min más, removiendo.



Bacon al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Saltea el **bacon** 3-5 min, hasta que quede dorado.
- Retira y reserva.
- Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **fiorelli de setas** y cocina 4 min o hasta que estén tiernos.
- Reserva el **agua de cocción**, luego, escurre y reserva la **pasta** en la olla.



Listo para disfrutar

- En el ultimo momento, agrega a la sartén 2/3 de la **albahaca** y remueve.
- Agrega la **salsa** a la olla con la **pasta** y remueve.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.
- Sirve los **fiorelli de setas** en platos y cubre con el **bacon** y la **albahaca** restante.

Enjoy your meal!