



**HELLO
FRESH**

Farfalle al pomodoro con mozzarella italiana

con albahaca fresca y un toque de pimentón

Familia

Preparation time : 20 min.



Cebolla



Tomate cherry



Albahaca



Mozzarella
italiana



Farfalle



Passata de
tomate



Pimentón



Leche



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/farfalle-al-pomodoro-con-mozzarella-italiana-253>

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, Túrmix, Colador, Olla, Bol, Sartén

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Tomate cherry (gramo(s))	125	250	375
Albahaca (unidad(es))	½	1	1½
Mozzarella italiana (gramo(s))	125	250	375
Farfalle (gramo(s))	180	360	540
Passata de tomate (gramo(s))	105	210	315
Pimentón (sobre(s))	1	2	3
Leche (mililitro(s))	200	400	600
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))	150	300	450
Azúcar (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

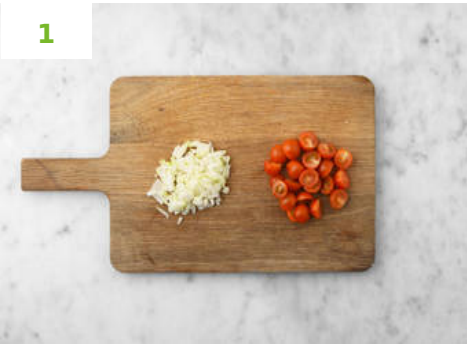
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2876 kj
Valor energético (kcal)	687 kcal
Grasas	31.4 g
de las cuales saturadas	13.2 g
Carbohidratos	85.5 g
de los cuales azúcares	16.2 g
Fibra	5 g
Proteínas	28.7 g
Sodio	2.16 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Mostaza

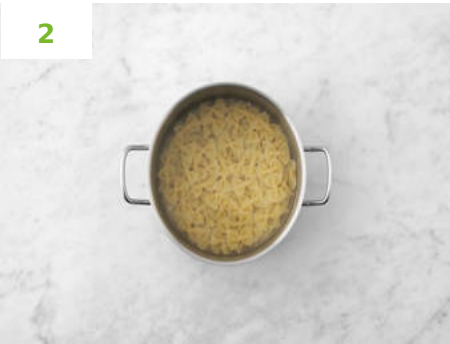
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

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

- En una olla, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal**. Cubre con una tapa y lleva a ebullición.
- Pela y pica el **ajo**.
- Pela la **cebolla** y córtala en cubitos pequeños.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- Deshoja y pica la **albahaca**.
- Desmenuza la **mozzarella** y colócala en el colador.



Pasta en marcha

- Cuando el **agua** de la olla hierva, agrega los **farfalle** y cocina 12-13 min o hasta que estén tiernos.
- Cuando la **pasta** esté lista, reserva el **agua de cocción** en un bol.
- Luego, escurre la **pasta** y colócala en la olla.

SABIAS QUE: El almidón que contiene el agua de cocción de la pasta ayudará a que te quede una salsa más espesa.



¡Al salseo!

- En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega 2/3 de los **tomates cherry** y la **cebolla** y cocina 4-5 min, removiendo.
- Agrega la **passata de tomate**, el **pimentón** y el **azúcar** y cocina 2-3 min, removiendo.



Tritura la salsa

- En la sartén, agrega la **leche** y cocina 2-3 min, hasta que reduzca un poco.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**.
- Coloca la **salsa** en una jarra medidora y tritura con un túrmix, hasta que quede homogénea y lista.



Combina la salsa y la pasta

- En la olla con la **pasta**, agrega la **salsa** y cocina a fuego medio 1-2 min, removiendo para integrar.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimiento**.



¡A la mesa!

- Sirve los **farfalle** en platos y cubre con la **mozzarella**, los **tomates cherry** restantes y la **albahaca**.
- Acaba agregando un chorrito de **aceite** sobre el plato.

Enjoy your meal!