



Extra de cabeza de lomo de cerdo con rigatoni

en salsa cremosa de puerro con vinagre balsámico

Familia

Preparation time : 25 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://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/extra-de-cabeza-de-lomo-de-cerdo-con-rigatoni-26>

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

Colador, Olla, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Chalota (unidad(es))	2	4	6
Puerro (unidad(es))	1	2	3
Rigatoni (gramo(s))	180	360	540
Cabeza de lomo (unidad(es))	8	16	24
Vinagre balsámico (sobre(s))	1	2	3
Nata líquida (mililitro(s))	200	400	600
Nuez moscada (sobre(s))	1	2	3
Caldo vegetal (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	50	100	150
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

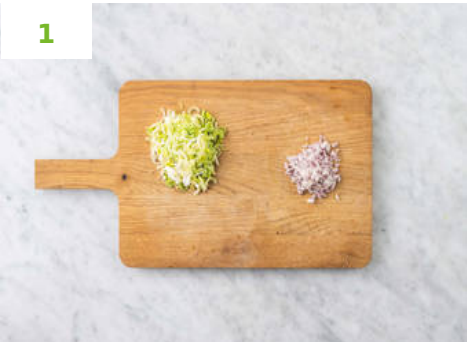
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	5676 kj
Valor energético (kcal)	1356 kcal
Grasas	81.9 g
de las cuales saturadas	33 g
Carbohidratos	88.6 g
de los cuales azúcares	13.5 g
Fibra	3.2 g
Proteínas	16.4 g
Sodio	2.01 mg

Allergens

Leche, Apio, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Sulfitos, Gluten, Trigo, Huevo, Lupino, 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 y lleva a ebullición.
- Pela y pica la **chalota**.
- Retira las raíces y el extremo verde del **puerro** y deséchalos. Córtalo por la mitad a lo largo, luego, corta en medias lunas finas.



Pasta en marcha

- Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **rigatoni** y cocina 10-12 min o hasta que queden tiernos.
- Cuando estén listos, escurre y reserva en la olla.



Cerdo al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega la **cabeza de lomo**, **salpimenta** y cocina 1-2 min por lado.
- Cuando esté listo, retira y reserva.

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



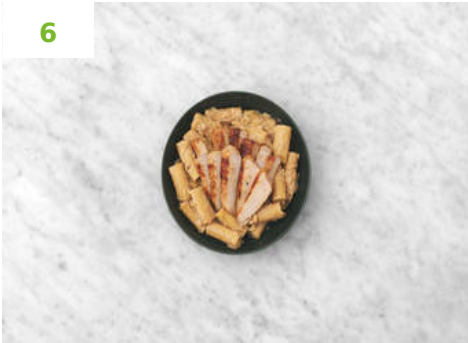
Turno de las verduras

- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Añade la **chalota** y el **vinagre balsámico** y cocina 1-2 min.
- Agrega el **puerro** y cocina 4-5 min más, removiendo, hasta que se ablande. **Salpimenta** al gusto.



¡Al salseo!

- En la sartén, agrega la **nata líquida**, la **nuez moscada**, el **caldo vegetal** en polvo, el **orégano** y el **agua**.
- Lleva a ebullición y cocina 1-2 min.
- Añade el **cerdo** y cocina por 1 min, cubriéndolo con la **salsa**.
- Retira el **cerdo** y corta en tiras de 1 cm de ancho.
- Prueba la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimienta**.



¡A la mesa!

- Agrega la **salsa** a la olla con la **pasta** y remueve.
- Sirve los **rigatoni** en **salsa cremosa de puerro** en platos y coloca la **cabeza de lomo** encima de la **pasta**.

Enjoy your meal!