



HELLO
FRESH

Orzo en salsa de queso con bacon crujiente

con judías verdes salteadas

Recetas Estrella

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/orzo-en-salsa-de-queso-con-bacon-crujiente-317>

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, Varillas, Cazo, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Chalota (unidad(es))	2	4	6
Orzo (gramo(s))	180	360	540
Judías verdes (gramo(s))	100	200	300
Bacon (gramo(s))	100	200	300
Queso italiano rallado curado (gramo(s))	20	40	60
Queso crema (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	400	800	1200
Mantequilla (cucharada(s))	1	2	3
Harina (cucharadita(s))	1	2	3
Leche (mililitro(s))	150	300	450

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3300 kj
Valor energético (kcal)	789 kcal
Grasas	50.2 g
de las cuales saturadas	17 g
Carbohidratos	74.7 g
de los cuales azúcares	9.2 g
Fibra	3.2 g
Proteínas	24.9 g
Sodio	1.39 mg

Allergens

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

Always check the product labels for allergen information.



Orzo en marcha

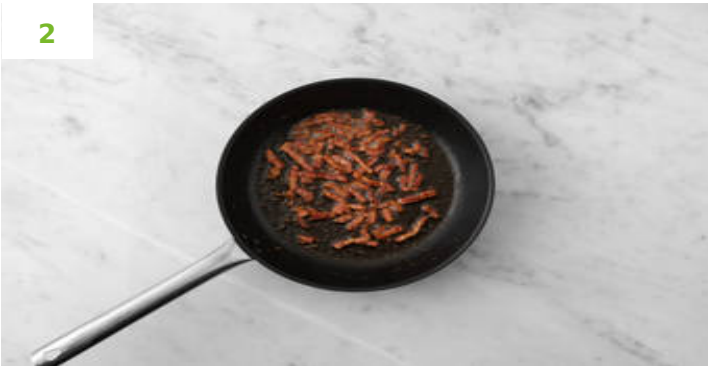
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela y pica la **chalota** y el **ajo**.
- En un cazo, calienta un chorrito de **aceite** a fuego bajo. Cocina la **chalota** y el **ajo** 2 min, hasta que se doren.
- Agrega el **orzo** y cocina a fuego medio 1 min.
- Añade el **agua** y cocina 10-15 min, removiendo, hasta que el **orzo** quede tierno. **Salpimienta**.



¡Al salseo!

- En la sartén, calienta a fuego medio-bajo la **mantequilla** y deja que se derrita.
- Agrega la **harina** y cocina 1 min mientras remueves con varillas.
- Añade el **queso italiano**, el **queso crema** y la **leche** y cocina 1-2 min más a fuego bajo sin dejar de remover, hasta que espese y quede una **salsa** lisa. **Salpimienta** al gusto.



Bacon y judías al fuego

- Retira las puntas de las **judías verdes** y córtalas por en tercios.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Agrega las **judías verdes**, **salpimienta** y saltea 1-2 min.
- Agrega un chorrito de **agua** y cocina a fuego medio tapado 4-5 min.
- Retira de la sartén.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Saltea el **bacon** 3-5 min, hasta que quede crujiente. Reserva fuera de la sartén.



¡A la mesa!

- Cuando el **orzo** esté listo, agrega la **salsa de queso** al cazo y mezcla bien. Prueba y **salpimienta** al gusto.
- Sirve el **orzo en salsa de queso** en la base de los platos y coloca encima las **judías verdes** salteadas y el **bacon** crujiente.

Enjoy your meal!