



HELLO
FRESH

Orzotto con salsa de almendras y calabacín

con tomates cherry y queso italiano rallado

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/orzotto-con-salsa-de-almendras-y-calabacin-645>

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, Olla, Tapa, Sartén mediana

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolla roja (unidad(es))	1	2	3
Calabacín (unidad(es))	½	1	1½
Tomate cherry (gramo(s))	125	250	375
Orégano fresco (unidad(es))	½	1	1½
Orzo (gramo(s))	180	360	540
Caldo vegetal (sobre(s))	1	2	3
Almendras laminadas (gramo(s))	15	30	45
Queso italiano rallado curado (gramo(s))	40	80	120
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Ajo (unidad(es))	2	4	6
Agua para el orzo (mililitro(s))	400	800	1200
Agua para la salsa (mililitro(s))	50	100	150
Mantequilla (Al gusto)	to taste	to taste	to taste
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

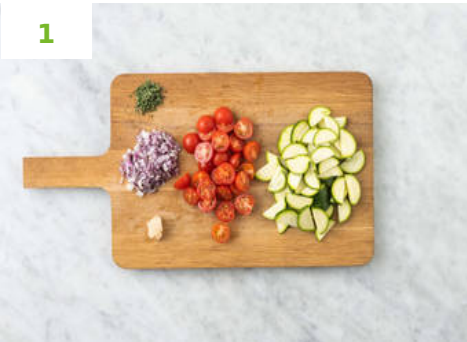
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2638 kj
Valor energético (kcal)	630 kcal
Grasas	32.6 g
de las cuales saturadas	7.1 g
Carbohidratos	80.1 g
de los cuales azúcares	10 g
Fibra	7.6 g
Proteínas	22.8 g
Sodio	1.52 mg

Allergens

Leche, Apio, Soja, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Mostaza, Sésamo, Cacahuetes, Almendras

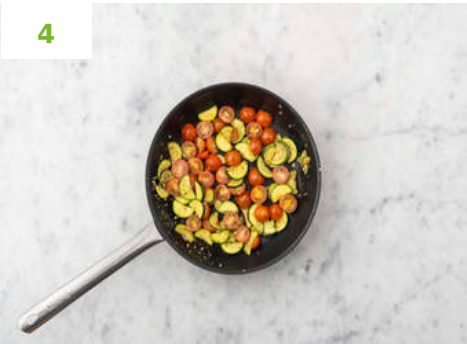
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

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

- Pela la **cebolla** y córtala en daditos.
- Pela y pica el **ajo**.
- Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas de 0,5-1 cm.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- Deshoja el **orégano**.



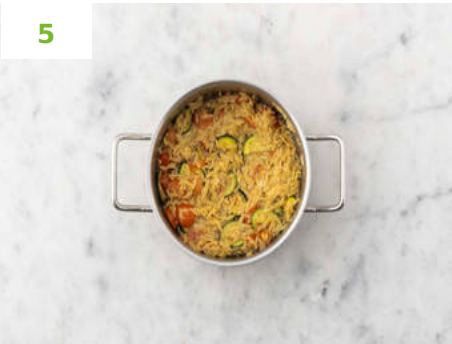
Verduras al fuego

- En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega el **calabacín** y los **tomates cherry** y cocina a fuego medio-alto 5-7 min más, removiendo, hasta que el **calabacín** esté tierno.
- **Salpimienta**, añade el **orégano** deshojado y remueve.



Orzo en marcha

- En una olla, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y **mantequilla** al gusto. Agrega la **cebolla** y **sal** y cocina 2 min, removiendo, hasta que se ablande.
- Añade el **orzo** y cocina 1 min.
- Agrega el **agua para el orzo** y el **caldo vegetal** y cocina 10-12 min, con la olla tapada y removiendo.



Combina y adereza

- Cuando el **orzo** esté cocinado, agrega a la olla las **verduras** salteadas, la mitad del **queso italiano rallado** y la **salsa de almendras**.
- Mezcla y rectifica de **sal** y **pimienta**.



Prepara la salsa de almendras

- Mientras tanto, calienta a fuego medio una sartén sin aceite y tuesta las **almendras** 1-2 min, hasta que se doren. Retira de la sartén.
- En una jarra medidora, añade la mitad de las **almendras**, un chorrito generoso de **aceite** y el **agua para la salsa**.
- Tritura con un túrmix para obtener una **salsa** homogénea.



¡A la mesa!

- Sirve el **orzo con calabacín y tomates cherry** en los platos y espolvorea las **almendras** tostadas y el **queso italiano rallado** restante.

Enjoy your meal!