RECETA

Rigatoni con Chorizo

Chorizo criollo desmenuzado en salsa de tomate con un toque de chile, sobre rigatoni.



3 personas | 30 minutos | Fácil dificultad

INGREDIENTES

Rigatoni	250 g
Chorizo criollo fresco Ver en Cortes premium →	¾ lb, sin la piel
Aceite de oliva	1 cucharada
Cebolla	½ unidad picada
Ajo	2 dientes picados
Chile seco en hojuelas	½ cucharadita
Tomate triturado	2 tazas
Albahaca fresca	Unas hojas
Queso parmesano rallado	¼ de taza
Sal y pimienta negra	Al gusto

PREPARACIÓN

1 Dora el chorizo.

Corta la piel del chorizo a lo largo y saca la carne. Calienta el aceite en una sartén amplia a fuego medio-alto, agrega la carne y cocínala 6–8 minutos, desmenuzándola con la cuchara, hasta que esté dorada. Si soltó mucha grasa, retira el exceso y deja solo una cucharada en la sartén.

2 Prepara la salsa.

Baja el fuego a medio, agrega la cebolla y cocínala 4 minutos. Añade el ajo y el chile, cocina 1 minuto y vierte el tomate. Cocina 12–15 minutos a fuego bajo, moviendo cada tanto. Prueba antes de salar: el chorizo ya aporta bastante sal.

3 Cocina la pasta.

Mientras se hace la salsa, hierve el rigatoni en abundante agua con sal hasta que quede al dente. Reserva ½ taza del agua y escurre.

4 Mezcla y sirve.

Pasa el rigatoni a la sartén con un chorrito del agua reservada y mezcla 1 minuto para que la salsa entre en los tubos. Rompe las hojas de albahaca con la mano por encima, agrega el parmesano y sirve.