

RecetaKA

RIGATONI AL ESTILO THAI

Ingredientes para 4 personas: 300 gr de Rigatoni / 200 g de taquitos de cerdo / 1 cda de mantequilla de cacahuete natural / 400 ml de leche de coco / 50 ml de salsa de tomate / Tomillo fresco al gusto / 1 Yogur natural / 1/4 cdita de comino molido / ½ cdta de cúrcuma molida / 1cdta de pimentón dulce / ½ cdta de canela molida



LACTEOS



HUEVOS



CACAHUETES



CONTIENE
GLUTEN

Elaboración

1. Cortar el cerdo en taquitos pequeños
2. Marinar la carne: Mezclar el yogur, el comino en polvo, el pimentón, la canela y la cúrcuma. Marinar el cerdo cortado en pequeñas porciones durante dos horas
3. Cocer la pasta al dente (mirar el tiempo que indique el fabricante)
4. Escurrir la carne. Dorarla ligeramente en una sartén. Cuando esté lista, agregar en la misma sartén la leche de coco, la mantequilla de cacahuete y la salsa de tomate frito
5. Cocinar dos o tres minutos hasta integrar bien los ingredientes. Escurrir la pasta y la añadirla a la sartén. Mezclar bien
6. En el último momento, espolvorear con unas hojitas de tomillo fresco

***Nota:** Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*