



Gnocchis en salsa cremosa de portobellos con crujiente de jamón serrano y aceite de salvia

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

3



Gnocchi



Salvia



Lonchas de
jamón serrano



Nata líquida



Portobello

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, túrmix, sartén grande, jarra medidora, pinzas.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	250 gramos	500 gramos
Salvia	½ unidad	1 unidad
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	448 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2707 kJ/ 647 kcal	605/ 145
Grasas (g)	21,4	4,8
de las cuales saturadas (g)	11,6	2,6
Carbohidratos (g)	51,9	11,6
de los cuales azúcares (g)	7,0	1,6
Proteínas (g)	22,3	5,0
Sal (g)	3,5	0,8

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Prepara el jamón

Precalienta el horno a a 220°C. En una bandeja de horno con papel de horno, coloca las **lonchas de jamón serrano**. Hornea a media altura durante 7-8 min, hasta que el **jamón** esté crujiente. A mitad de cocción, da la vuelta a las **lonchas de jamón** con unas pinzas. Una vez listo, reserva fuera del horno.



Cocina la salsa de portobellos

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, cocina los **portobellos** 4-5 min, hasta que se ablanden y doren. **Salpimienta** y reserva la mitad de los **portobellos** en un bol. En la sartén, con los **portobellos** restantes, agrega la **nata líquida** y lleva a ebullición. Cocina 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca. **Salpimienta** al gusto.



Cocina los gnocchis

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que estén dorados. Luego, retira del fuego y reserva. Mientras tanto, limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas.



Tritura la salsa

En una jarra medidora, agrega la **salsa de portobellos** y tritura con ayuda de un túrmix. Cuando esté lista, agrégala de nuevo a la sartén junto con los **gnocchis** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Cocina 1-2 min más, mientras remueves, hasta que la **salsa** se reduzca y los **gnocchis** queden cubiertos por la **salsa**.



Prepara el aceite de salvia

Deshoja la mitad de la **salvia** (doble para 4p). En la sartén, agrega un chorrito generoso de **aceite** junto con la **salvia** deshojada. Cocina a fuego bajo durante 30 segundos, mientras remueves. Retira de la sartén y reserva en un bol.

CONSEJO: Ten cuidado al cocinar la salvia, solo debe dorarse ligeramente, no quemarse.



Emplata y disfruta

Trocea el **jamón serrano** crujiente con las manos. Sirve los **gnocchis** en **salsa de portobellos** en platos y agrega encima los **portobellos** salteados reservados. Añade sobre el plato el **aceite de salvia** con las hojas de **salvia** y el **jamón serrano** crujiente.

¡Que aproveche!