



Gnocchi en salsa de queso azul y nueces con cogollos a la plancha y crema de vinagre balsámico

Vegetariano Fácil y rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

4



Gnocchi



Queso azul



Cogollos de lechuga



Nueces peladas



Crema de vinagre
balsámico



Queso crema



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:

Colador, tapa, sartén mediana, olla, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	380 gramos	750 gramos
Queso azul* 7)	100 gramos	200 gramos
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Nueces peladas 2)	10 gramos	20 gramos
Crema de vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Queso crema* 7)	3 paquetes	6 paquetes
Agua	75 ml	150 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

en base a los ingredientes sin cocinar	Por ración	Por 100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2975/ 711	733/ 175
Grasas (g)	29,4	7,2
de las cuales saturadas (g)	16,7	4,1
Carbohidratos (g)	70,1	17,3
de los cuales azúcares (g)	6,6	1,6
Proteínas (g)	20,1	5,0
Sal (g)	4,4	1,1

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten
14) Sulfitos.

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.

¡Recíclame!



1



Cocina los cogollos

Corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, divide cada mitad en dos partes a lo largo. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. **Salpimienta** los **cogollos** y cocina en la sartén durante 2 min por lado, hasta que estén dorados. Reserva fuera de la sartén.

3



Combina la salsa y los gnocchi

En la sartén de los **cogollos**, agrega el **queso crema**, el **queso azul** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Calienta a fuego medio y cocina 4-5 min o hasta que los **quesos** se derritan e integren. Remueve ocasionalmente con ayuda de unas varillas. Una vez la **salsa** esté lista, agrégala a la olla con los **gnocchis** y mezcla bien. **Salpimienta** al gusto.

2



Cuece los gnocchi

En una olla, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal** y lleva a ebullición con la olla tapada. Cuando el **agua** hierva, agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min. Una vez listos, escurre con ayuda de un colador y vuelve a ponerlos en la olla.

CONSEJO: Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.

4



Emplata y disfruta

Con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas. Sirve los **gnocchis** en **salsa** de **queso azul** en la base de los platos y coloca encima los **cogollos** a la plancha. Agrega sobre el plato la **crema de vinagre balsámico**, las **nueces** y un chorrito de **aceite de oliva**.

¡Que aproveche!