



Gnocchis en salsa cremosa de harissa y bacon con portobellos salteados y cebollino

<650 calorías **Fácil y rápido** **Picante** • Solo con una sartén
Cocinando: 15 min • Listo en: 20 min

14



Gnocchi



Harissa en pasta



Bacon a tiras



Queso crema



Portobello



Chalota



Cebollino

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	250 gramos	500 gramos
Harissa en pasta 14)	½ sobre	1 sobre
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Chalota	1 unidad	2 unidades
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	380 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2490/ 595	655/ 157
Grasas (g)	23,8	6,3
de las cuales saturadas (g)	9,1	2,4
Carbohidratos (g)	51,0	13,4
de los cuales azúcares (g)	6,7	1,8
Proteínas (g)	15,9	4,2
Sal (g)	3,4	0,9

Alérgenos

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 gnocchis y el bacon

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto y saltea el **bacon** 3-4 min, hasta que esté crujiente. Luego, retira y reserva en un bol. Retira el exceso de grasa de la sartén. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y saltea los **gnocchis** 4-5 min, removiendo, hasta que estén dorados. Retira de la sartén y reserva.

3



Combina los ingredientes

En la sartén, agrega la mitad de la **harissa en pasta** (doble para 4p) y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2-3 min más, removiendo para que los ingredientes se integren. Agrega el **queso crema** y mezcla bien. Añade los **gnocchis**, la mitad del **bacon** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y saltea a fuego medio durante 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca y los **gnocchis** queden cubiertos por la **salsa**.

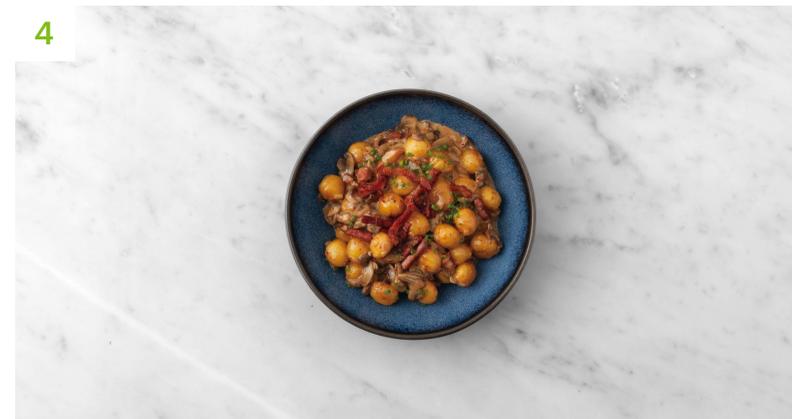
2



Prepara y saltea las verduras

Pela y pica la **chalota**. Limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos en láminas finas. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y cocina la **chalota** 2-3 min, hasta que empiece a estar transparente. Luego, agrega los **portobellos** y cocina a fuego medio-alto durante 3-4 min, removiendo regularmente.

4



Emplata y disfruta

Pica finamente la mitad del **cebollino** (doble para 4p). Sirve los **gnocchis** con **harissa** y **bacon** en platos y agrega encima el **bacon** restante. Espolvorea el **cebollino** picado al gusto sobre el plato.

¡Que aproveche!