

# Gnocchis en salsa de espinacas y menta

## con queso italiano curado

Familia Vegetariano <650 calorías Fácil y rápido • Solo con una sartén

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

9



Gnocchi



Queso italiano  
rallado curado



Brotos de espinacas



Nuez moscada



Crème Fraîche



Menta

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Túrmix, sartén grande, jarra medidora.

## Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* <b>13</b>	250 gramos	500 gramos
Queso italiano rallado curado* <b>7</b>	20 gramos	40 gramos
Brotes de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Crème Fraîche* <b>7</b>	200 gramos	400 gramos
Menta*	½ unidad	1 unidad
Agua	50 ml	100 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	295 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2402/ 574	813/ 194
Grasas (g)	34,0	11,5
de las cuales saturadas (g)	21,8	7,4
Carbohidratos (g)	43,9	14,9
de los cuales azúcares (g)	3,1	1,0
Proteínas (g)	11,1	3,8
Sal (g)	2,1	0,7

## 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.

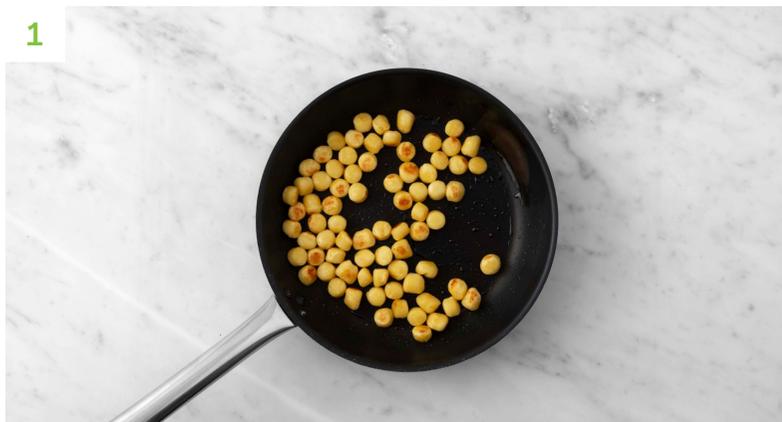
## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



1



### Saltea los gnocchi

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega los **gnocchi** y saltea 4-5 min, removiendo de vez en cuando. Una vez estén dorados, retira de la sartén.

3



### Combina los gnocchis y la salsa

Deshoja la mitad de la **menta** (doble para 4p). En la jarra medidora, agrega la **menta** deshojada y la **salsa de espinacas** de la sartén y, con la ayuda de un túrmix, tritura hasta que quede una mezcla homogénea. Vuelve a poner la **salsa de espinacas** en la sartén, añade los **gnocchi** y cocina a fuego medio 1 min más.

2



### Prepara la salsa

Calienta la sartén a fuego medio-alto, agrega la **crème fraîche** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición. Cuando hierva, añade la mitad del **queso rallado**, la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p) y  $\frac{2}{3}$  de las **espinacas**. Cocina 1 min, removiendo para que los ingredientes se integren. **Salpimenta** al gusto.

4



### Emplata y disfruta

Sirve los **gnocchis** en **salsa de espinacas** y **menta** en platos y agrega encima el **queso rallado** restante y las **espinacas** reservadas.

### ¡Que aproveche!