



Gnocchis en salsa casera de zanahoria con queso de cabra, albahaca y anacardos

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min



4



Gnocchi



Zanahoria



Rulo de queso de cabra



Nata líquida



Cebolla



Anacardos



Crema de vinagre balsámico



Albahaca



Caldo vegetal

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



Los factores externos a nuestros proveedores, como el clima, así como también nuestros altos estándares de calidad, conllevan puntualmente al intercambio de un ingrediente.

En esta receta, la ricotta ha sido sustituida por queso de cabra y las instrucciones están actualizadas. ¡No te preocupes, el resultado ha sido validado por nuestros expertos culinarios y es igual de delicioso!

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, túrmix, cazo con tapa, jarra medidora, pelador, olla.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	250 gramos	500 gramos
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Rulo de queso de cabra* 7)	½ paquete	1 paquete
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Anacardos 2)	10 gramos	20 gramos
Crema de vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	473 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2745/ 656	580/ 139
Grasas (g)	26,6	5,6
de las cuales saturadas (g)	15,6	3,3
Carbohidratos (g)	68,8	14,5
de los cuales azúcares (g)	17,5	3,7
Proteínas (g)	15,0	3,2
Sal (g)	3,0	0,6

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

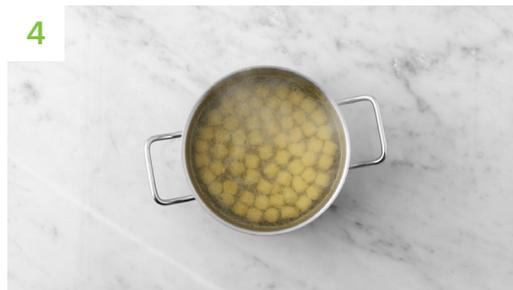
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.



Hierve los gnocchi

Una vez el **agua** de la olla hierva, agrega los **gnocchis** y cocina 2 min. Luego, escúrrelos con ayuda de un colador y vuelve a ponerlos en la olla junto con un chorrito de **aceite**. Remueve bien.

CONSEJO: Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.



Cocina las verduras

En un cazo, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Añade la **cebolla** y la **zanahoria**, **salpimiento** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que se ablanden. Mientras tanto, en una olla, agrega abundante **agua** junto a una pizca de **sal** y lleva a ebullición.



Combina la salsa y los gnocchi

Agrega la **salsa de zanahoria** a la olla con los **gnocchis** y remueve bien, de forma que queden cubiertos por la **salsa**. Con la base de un cazo, aplasta los **anacardos** en su propia bolsa para picarlos. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p).



Prepara la salsa

En el cazo con las **verduras**, agrega la **nata líquida**, el **caldo vegetal** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Cocina 9-10 min a fuego medio-bajo con el cazo tapado, hasta que la **zanahoria** esté tierna. Remueve ocasionalmente. Luego, añade el **caldo** y las **verduras** a una jarra medidora y, con un túrmix, tritura la **salsa de zanahoria** hasta que quede homogénea. Prueba y **salpimiento** al gusto.

CONSEJO: Puedes triturar la salsa en el cazo si lo prefieres.



Emplata y disfruta

Sirve los **gnocchis** en **salsa de zanahoria** en platos hondos, agrega encima la **crema de vinagre balsámico** y desmenuza la mitad del **queso de cabra** (doble para 4p) sobre los platos. Acaba con las hojas de **albahaca** y los **anacardos** picados.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

