



Gnocchis con vinagreta de bacon con tomates cherry en salsa de queso al tomillo

Familia Fácil y rápido • Menos CO2

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

3



Gnocchi



Tomate cherry



Vinagre balsámico



Bacon a tiras



Queso crema



Tomillo seco

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bol, colador, jarra medidora, sartén mediana, cazo mediano.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	380 gramos	750 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Queso crema* 7)	2 paquetes	4 paquetes
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Agua de la cocción	50 ml	100 ml
Mantequilla	½ cucharada	1 cucharada
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	366 g	100
Valor energético (kJ/kcal)	3050/ 729	834/ 199
Grasas (g)	22,5	6,2
de las cuales saturadas (g)	9,0	2,5
Carbohidratos (g)	66,0	18,0
de los cuales azúcares (g)	4,6	1,3
Proteínas (g)	15,5	4,2
Sal (g)	3,7	1,0

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.

1



Saltea los tomates cherrys

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta los **tomates cherry** por la mitad. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega los **tomates cherry**, $\frac{1}{3}$ del **tomillo seco**, **sal** y **pimienta** y saltea durante 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que se doren. Retira de la sartén cuando estén listos.

3



Cuece los gnocchis y prepara la vinagreta

Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min. Una vez listos, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes), luego, escurre con ayuda de un colador. Cuando el **bacon** haya perdido temperatura, agrega al bol el **vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite** y la mitad del **tomillo seco** restante. Remueve para que el **bacon** quede bien aderezado.

CONSEJO: Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.

2

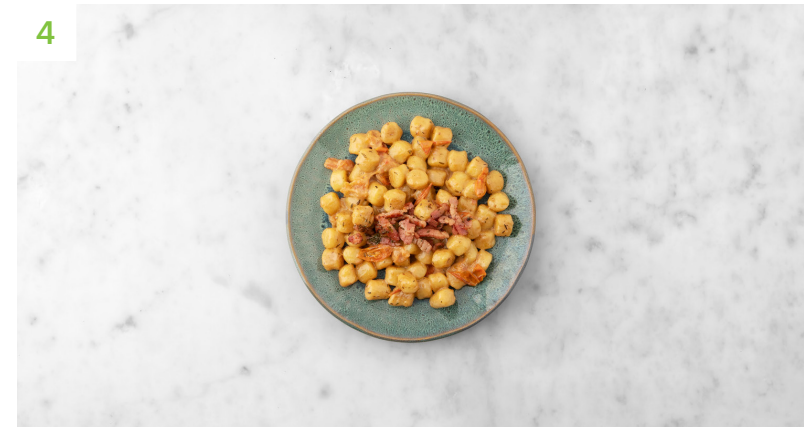


Cocina el bacon

En un cazo, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal** y lleva a ebullición. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto y saltea el **bacon** 3-4 min, hasta que esté dorado. Luego, retira de la sartén y reserva en un bol. Retira el exceso de grasa de la sartén.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4



Combina y emplata

En la sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** o la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y el **tomillo** restante. Agrega los **gnocchis** y saltea 2-3 min, removiendo. Añade el **queso crema**, los **tomates cherry**, el **agua de la cocción** reservada y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2-3 min. Sirve los **gnocchis** con **tomates cherry** en **salsa cremosa de tomillo** en la base de los platos y cubre con la **vinagreta de bacon**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

