

# Gnocchis en salsa casera de remolacha con ricotta y menta fresca

Familia Vegetariano Exprés

10



Gnocchi



Remolacha cocida



Menta



Cebolla



Mostaza



Vinagre balsámico



Queso Ricotta

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

Cocinando: 15 mins  
Listo en: 15 mins



La ricotta tiene su origen en Italia y es un queso fresco hecho a partir del suero de leche sobrante de otros quesos. Su nombre, "ricotta", significa "recocida" en italiano, refiriéndose al proceso de calentamiento del suero para producir el queso. Tradicionalmente, la ricotta se elabora a partir del suero de oveja, pero también puede hacerse con leche de vaca, cabra o búfala.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bol, colador, túrmix, jarra medidora, sartén, cazo.

## Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* <b>13)</b>	380 gramos	750 gramos
Remolacha cocida*	500 gramos	1000 gramos
Menta*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Mostaza <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* <b>14)</b>	1 sobre	2 sobres
Queso Ricotta* <b>7)</b>	250 gramos	500 gramos
Agua de la cocción	100 ml	200 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

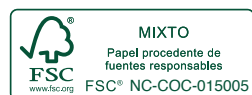
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	641 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3113/ 744	486/ 116
Grasas (g)	17,8	2,8
de las cuales saturadas (g)	10,6	1,7
Carbohidratos (g)	92,4	14,4
de los cuales azúcares (g)	27,5	4,3
Proteínas (g)	21,4	3,3
Sal (g)	3,5	0,5

## Allergens

**7)** Leche **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



1



## Marina la remolacha

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta la **remolacha** en dados de 1-2 cm. En un bol, agrega la mitad de la **remolacha**, la **mostaza**, el **vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Remueve para que la **remolacha** quede aderezada. En un cazo, agrega abundante **agua** y una pizca de **sal** y lleva a ebullición. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas.

**CONSEJO:** Seca bien la remolacha con papel de cocina para evitar manchar con su tinte natural.

3



## Prepara la salsa

En la jarra medidora con el **agua de cocción**, agrega la **remolacha** restante, la **cebolla** salteada, la mitad de la **ricotta**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Tritura con ayuda de un túrmix hasta obtener una **salsa de remolacha** homogénea. Agrega la **salsa** al cazo con los **gnocchis** y cocina a fuego medio 1-2 min, removiendo para integrar. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.

2

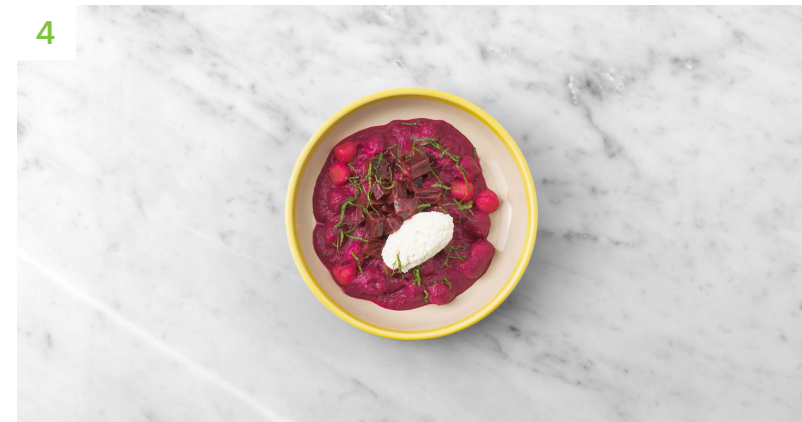


## Saltea la cebolla

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla**, **salpimienta** y cocina 5-6 min, removiendo, hasta que se dore ligeramente. Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min. Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes) en una jarra medidora. Luego, escurre los **gnocchis** y reserva en el cazo.

**CONSEJO:** Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.

4



## Emplata y disfruta

Deshoja y pica la mitad de la **menta** (doble para 4). Sirve los **gnocchis** con **salsa de remolacha** en platos y coloca encima la **remolacha** marinada y la **ricotta** restante. Acaba el plato añadiendo la **menta** picada al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro  
ingrediente secreto.

