



# Ensalada César con gnocchis fritos

con tomates cherry salteados y queso italiano

Familia Vegetariano Exprés • Una sartén

10



Mayonesa



Yogur griego



Tomate cherry



Gnocchi



Cebollino



Cogollos de lechuga



Mostaza



Queso italiano rallado curado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, vinagre de vino tinto, mantequilla.

Cocinando: 15 mins  
Listo en: 15 mins



Seguro que has oído hablar de la ensalada César, ¡pero estamos convencidos de que nunca la habías probado con gnocchis! Damos la vuelta a esta sencilla ensalada para combinar su sabrosa salsa con unos gnocchis crujientes que aportarán otra dimensión a este plato exprés.

## 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:

Túrmix, jarra medidora, sartén, ensaladera.

## Ingredientes

	2P	4P
Mayonesa <b>8) 9)</b>	2 sobres	4 sobres
Yogur griego* <b>7)</b>	1 unidad	2 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Gnocchi* <b>13)</b>	250 gramos	500 gramos
Cebollino	½ unidad	1 unidad
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Mostaza <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	40 gramos	80 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Vinagre de vino tinto	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	430 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2536/ 606	590/ 141
Grasas (g)	45,9	10,7
de las cuales saturadas (g)	14,7	3,4
Carbohidratos (g)	49,8	11,6
de los cuales azúcares (g)	6,5	1,5
Proteínas (g)	14,7	3,4
Sal (g)	2,6	0,6

## Alérgenos

**7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

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

¡Recíclame!



## Prepara la salsa

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una jarra medidora, agrega la mitad del **ajo** picado, la **mayonesa**, el **yogur griego**, la **mostaza**, la mitad del **queso italiano rallado**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Tritura con un túrmix hasta que obtener una **salsa** homogénea.



## Cocina los tomates cherry

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1 min. Luego, añade los **tomates cherry** cocina 2-3 min, hasta que los **tomates** se ablanden y doren. **Salpimienta** al gusto. Mientras tanto, corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, apoya la parte plana y corta en tiras finas. Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p).

**CONSEJO:** Puedes aplastar los tomates cherry para que suelten el jugo mientras se cocinan.



## Saltea los gnocchis

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio. Luego, agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que estén dorados. Luego, retira de la sartén y reserva. Mientras tanto, corta los **tomates cherry** por la mitad.



## Combina y emplata

En una ensaladera, agrega la **lechuga**, los **gnocchis** crujientes, los **tomates cherry** salteados, casi todo el **cebollino** picado y la **salsa** que has preparado. Mezcla bien y rectifica de **sal** y **pimienta**. Luego, sirve la **ensalada** en platos y cubre con el **queso italiano** restante y **cebollino** al gusto.

¡Que aproveche!

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

