

# Dorada con salsa calabrese y gnocchis trufados con ensalada de canónigos y rúcula

Una sartén

16



Dorada



Queso crema



Chalota



Gnocchi de trufa



Pesto calabrese



Crema de vinagre  
balsámico



Mezcla de rúcula y  
canónigos

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

Cocinando: 25 mins  
Listo en: 30 mins



La trufa crece bajo tierra y se requiere de perros o cerdos entrenados para detectar su aroma distintivo y adquirirla. Además, la trufa tiene una temporada de cosecha limitada y es extremadamente delicada, lo que hace que la trufa sea un producto escaso y exclusivo, tanto como nuestra sabrosa y completa receta.

## 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, sartén, papel de cocina, ensaladera, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Dorada* 4)	220 gramos	440 gramos
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Chalota	2 unidades	4 unidades
Gnocchi de trufa* 7)	400 gramos	800 gramos
Pesto calabrese	60 gramos	120 gramos
Crema de vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Mezcla de rúcula y canónigos*	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Mantequilla para la salsa	1 cucharada	2 cucharadas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

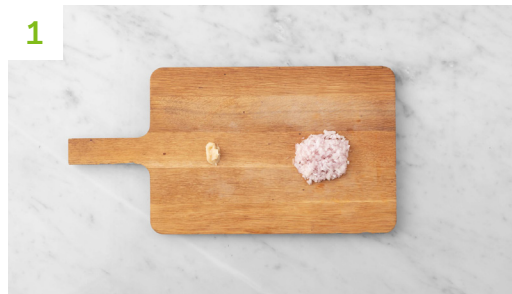
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	461 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3425/ 819	743/ 178
Grasas (g)	55,9	12,1
de las cuales saturadas (g)	17,3	3,8
Carbohidratos (g)	60,3	13,1
de los cuales azúcares (g)	10,5	2,3
Proteínas (g)	31,9	6,9
Sal (g)	3,2	0,7

## Alérgenos

4) Pescado 7) Leche 14) Sulfitos.

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

¡Recíclame!



## 1 Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela y pica la **chalota**. En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** y la **mantequilla para la salsa** (ver cantidad en ingredientes) y calienta a fuego medio. Cuando se haya fundido la **mantequilla**, agrega el **ajo** y cocina 1-2 min.



## 4 Cocina la dorada

Seca la **dorada** con papel de cocina y **salpimiento**. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Cuando esté caliente, agrega la **dorada** por el lado de la piel y cocina 3 min, luego, cocina 2 min más por el otro lado.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.

**SABÍAS QUE:** Para que el pescado no se pegue al cocinarlo, sécalo bien, agrega el aceite a la sartén cuando ya esté caliente y cocínalo primero por el lado de la piel.



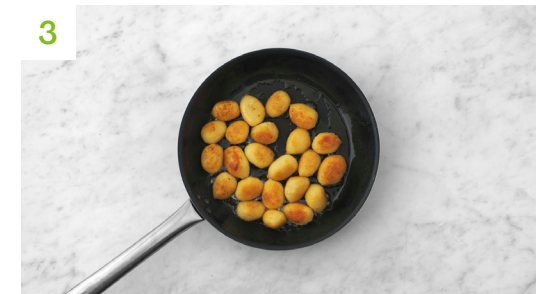
## 2 Prepara la salsa

Cuando el **ajo** se dore, añade en la sartén la **chalota** y cocina 3 min más, removiendo ocasionalmente. Agrega el **pesto calabrese**, un chorrito de **agua** y **salpimiento**. Luego, mezcla con una espátula y cocina 1 min, hasta que la **salsa** espese. Cuando esté lista, reserva la **salsa** en un bol. Agrega el **queso crema** y mezcla con ayuda de unas varillas, hasta que quede una **salsa** homogénea.



## 5 Prepara la ensalada

En una ensaladera, mezcla la **crema de vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** al gusto. Luego, agrega la **mezcla de rúcula y canónigos** y remueve bien para aderezar.



## 3 Dora los gnocchi

Limpia la sartén, luego, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega los **gnocchis trufados** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Cocina 5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que los **gnocchis** empiecen a dorarse. Retira de la sartén cuando estén listos.



## 6 Emplata y disfruta

Sirve la **salsa de pesto calabrese** en un lado de los platos y coloca la **dorada** encima. Luego, sirve la **ensalada** y los **gnocchis trufados** por separado al otro lado del plato.

**CONSEJO:** Puedes calentar la salsa de nuevo antes de emplatar.

¡Que aproveche!

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

