



Gnocchis en salsa cremosa de portobellos con crujiente de jamón serrano y aceite de salvia

Familia Rápido

6



Gnocchi



Salvia



Lonchas de
jamón serrano



Portobello



Leche

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

Cocinando: 15 mins
Listo en: 25 mins



¿Estabas buscando una pasta con una salsa diferente y sabrosa? Atrévete a probar estos gnocchis cubiertos por una salsa casera de setas portobello salteadas, que acompañamos con un aceite casero de salvia y jamón serrano crujiente, que aportan un contraste de texturas.

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, túrmix, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13	380 gramos	750 gramos
Salvia	½ unidad	1 unidad
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Portobello	250 gramos	500 gramos
Leche 7	200 ml	400 ml
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

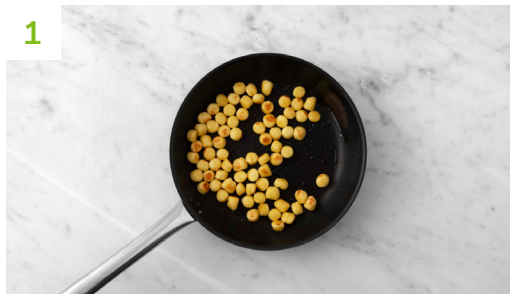
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	488 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2669/ 638	548/ 131
Grasas (g)	38,6	7,9
de las cuales saturadas (g)	8,1	1,7
Carbohidratos (g)	71,1	14,6
de los cuales azúcares (g)	7,4	1,5
Proteínas (g)	24,3	5,0
Sal (g)	4,3	0,9

Alérgenos

7) Leche **13**) Cereales que contienen gluten.

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



1 Cocina los gnocchis

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** y **mantequilla** al gusto a fuego medio. Agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que estén dorados. Luego, retira del fuego y reserva.



2 Prepara el aceite de salvia

Limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas. Deshoja la mitad de la **salvia** (doble para 4p). En la sartén, agrega un chorrito generoso de **aceite** junto con la **salvia** deshojada. Cocina a fuego bajo durante 30 segundos, mientras remueves. Retira de la sartén y reserva en un bol.

CONSEJO: Ten cuidado al cocinar la salvia, solo debe dorarse ligeramente, no quemarse.



3 Cocina la salsa de portobellos

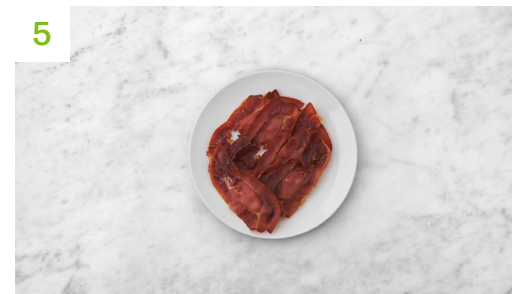
En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, cocina los **portobellos** 4-5 min, hasta que se ablanden y doren. **Salpimenta** y reserva la mitad de los **portobellos** en un bol. En la sartén con los **portobellos** restantes, agrega la **leche** y lleva a ebullición. Cocina 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca. **Salpimenta** al gusto.

CONSEJO: Si prefieres la salsa más líquida, añade un chorrito de agua a la salsa antes de reducirla.



4 Tritura la salsa

En una jarra medidora, agrega la **salsa de portobellos** y tritura con ayuda de un túrmix. Cuando esté lista, agrégala de nuevo a la sartén junto con los **gnocchis** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Cocina 1-2 min más, mientras remueves, hasta que la **salsa** se reduzca y los **gnocchis** queden cubiertos por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



5 Prepara el jamón

Coloca las lonchas de **jamón serrano** en un plato plano, dejando espacio entre ellas y cocínalas en el microondas a máxima potencia (900W) durante 2-3 min, hasta que quede crujiente.



6 Emplata y disfruta

Trocea el **jamón serrano** crujiente con las manos. Sirve los **gnocchis** en **salsa de portobellos** en platos y agrega encima los **portobellos** salteados reservados. Añade sobre el plato el **aceite de salvia** con las hojas de **salvia** y el **jamón serrano** crujiente.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



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

