

Gnocchis gratinados con chorizo con queso fundido

Familia **Rápido**

8



Gnocchi



Chorizo troceado



Tomate concentrado



Queso rallado



Cebolla



Leche

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

Cocinando: **15 mins**
Listo en: **25 mins**



Los macarrones con chorizo son un híbrido conocido entre la gastronomía italiana y la española, pero ¿has probado los gnocchis con chorizo? Nos atrevemos a dar un paso más en esta combinación ofreciéndote este tipo de pasta, que mezcla masa de harina con patata, con una cremosa salsa con chorizo.

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:

Fuente para el horno, sartén, plato.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13	380 gramos	750 gramos
Chorizo troceado* 7	100 gramos	200 gramos
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Queso rallado* 7	60 gramos	120 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Leche 7	200 ml	400 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

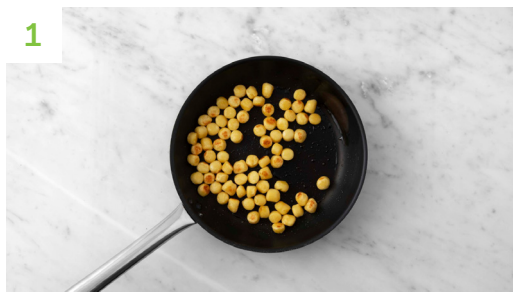
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	486 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3640/ 870	750/ 179
Grasas (g)	50,1	10,3
de las cuales saturadas (g)	20,1	4,1
Carbohidratos (g)	80,2	16,5
de los cuales azúcares (g)	11,7	2,4
Proteínas (g)	30,6	6,3
Sal (g)	4,8	1,0

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.



Cocina los gnocchis

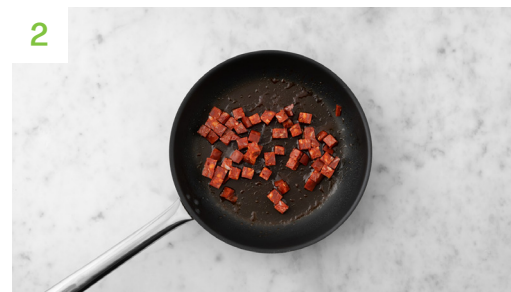
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C con la opción de gratinado. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio. Luego, agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que estén dorados. Cuando estén listos, resérvalos en un plato.



Prepara la salsa

En la sartén, agrega la **leche** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición durante 2-3 min, removiendo ocasionalmente, hasta que la **salsa** se reduzca y espese. Agrega los **gnocchis** a la sartén, **salpimenta** al gusto y mezcla para integrar los ingredientes.

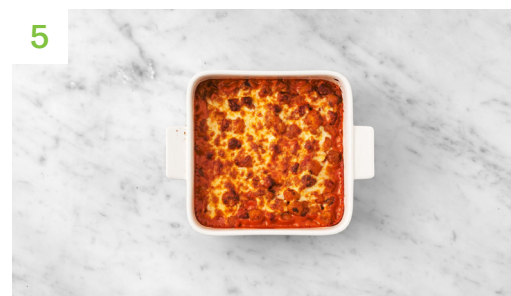
CONSEJO: Puedes cocinar 1 minuto más si prefieres la salsa más espesa.



Saltea el chorizo

Calienta la sartén a fuego medio y cocina el **chorizo** 3-4 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se dore. Luego, reserva fuera de la sartén. Mientras tanto, pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

CONSEJO: Puedes retirar parcialmente la grasa de la sartén antes de cocinar la cebolla si es demasiada.



Gratina los gnocchis

Coloca los **gnocchis** con **chorizo** en una fuente para horno y agrega encima el **queso rallado**. Hornea en el estante superior 6-8 min o hasta que el **queso** se funda y dore.

CONSEJO: Utiliza una fuente de horno de un tamaño adecuado para la cantidad de comensales.



Cocina la cebolla

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, añade la **cebolla** y rehoga 4-5 min, hasta que la **cebolla** empiece a estar transparente. Añade el **tomate concentrado** y el **chorizo** cocinado, mezcla bien y cocina 1-2 min más.

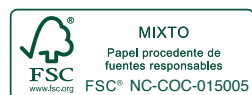


Emplata y disfruta

Coloca la fuente en la mesa y sirve **gnocchis** con **chorizo** y **queso** gratinado en platos.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



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

