

Gnocchis en salsa casera de zanahoria

con queso ricotta, albahaca y anacardos

Familia Vegetariano

9



Gnocchi



Zanahoria



Queso Ricotta



Cebolla



Anacardos



Crema de vinagre balsámico



Albahaca



Caldo vegetal



Leche

Cocinando: 15 mins
Listo en: 30 mins



Esta sabrosa salsa de zanahoria es frecuentemente utilizada como base en algunas pizzas, en sustitución de la común salsa de tomate. En este caso, la utilizamos como salsa para nuestros gnocchis y los acompañamos de queso ricotta, albahaca fresca y el toque diferencial de la crema de vinagre balsámico.

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

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:

Colador, túrmix, cazo con tapa, jarra medidora, pelador, olla.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|---------------------------------------|------------|------------|
| Gnocchi* 13) | 380 gramos | 750 gramos |
| Zanahoria | 1 unidad | 2 unidades |
| Queso Ricotta* 7) | 125 gramos | 250 gramos |
| Cebolla | 1 unidad | 2 unidades |
| Anacardos 2) | 10 gramos | 20 gramos |
| Crema de vinagre balsámico 14) | 1 sobre | 2 sobres |
| Albahaca | ½ unidad | 1 unidad |
| Caldo vegetal 10) | 1 sobre | 2 sobres |
| Leche 7) | 200 ml | 400 ml |
| Ajo | 1 unidad | 2 unidades |
| Agua | 200 ml | 400 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|------------|-----------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 538 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2757/ | 512/ |
| Grasas (g) | 30,3 | 5,6 |
| de las cuales saturadas (g) | 10,3 | 1,9 |
| Carbohidratos (g) | 90,5 | 16,8 |
| de los cuales azúcares (g) | 19,1 | 3,6 |
| Proteínas (g) | 17,4 | 3,2 |
| Sal (g) | 4,3 | 0,8 |

Alérgenos

2) Frutos secos **7)** Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

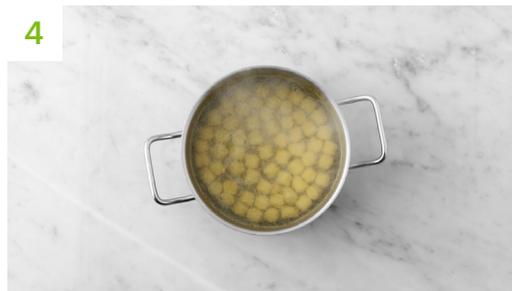
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.



Cuece los gnocchi

Cuando el **agua** de la olla hierva, agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min. Luego, escúrrelos con ayuda de un colador y vuelve a ponerlos en la olla junto con un chorrito de **aceite**. Remueve bien.

CONSEJO: Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.



Cocina las verduras

En un cazo, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Añade la **cebolla** y la **zanahoria**, **salpimienta** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que se ablanden. Mientras tanto, en una olla, agrega abundante **agua** junto a una pizca de **sal** y lleva a ebullición.



Combina la salsa y los gnocchi

Agrega la **salsa de zanahoria** a la olla con los **gnocchis** y remueve bien, de forma que queden cubiertos por la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. Con la base de un cazo, aplasta los **anacardos** en su propia bolsa para picarlos. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p).



Prepara la salsa

En el cazo con las **verduras**, agrega la **leche**, el **caldo vegetal** en polvo y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Cocina 12-15 min a fuego medio-bajo con el cazo tapado, hasta que la **zanahoria** esté tierna. Remueve ocasionalmente. Luego, con un túrmix, tritura la **salsa de zanahoria** hasta que quede homogénea. Prueba y **salpimienta** al gusto.

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



Emplata y disfruta

Sirve los **gnocchis** en **salsa de zanahoria** en platos hondos, agrega encima la **crema de vinagre balsámico** y reparte la mitad del **queso ricotta** (doble para 4p) entre los platos. Acaba con las hojas de **albahaca** y los **anacardos** picados.

¡Que aproveche!

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

