



Gnocchis en salsa de espinacas y albahaca

con queso italiano curado

Familia Vegetariano Rápido • Una sartén

6



Gnocchi



Queso italiano rallado curado



Brotos de espinacas



Nuez moscada



Albahaca



Crème Fraîche



Langostinos

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



Cocinando: 15 mins
Listo en: 25 mins



Déjate enamorar por esta receta en la que cubrimos los gnocchis con una salsa casera de espinacas y albahaca que, además de aportar un color verde magnífico y fresco al plato, le da un sabor profundo y que puedes disfrutar en familia, de forma rápida y respetando las preferencias de los vegetarianos.

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, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13	380 gramos	750 gramos
Queso italiano rallado curado* 7	20 gramos	40 gramos
Brotes de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Albahaca	½ unidad	1 unidad
Crème Fraîche* 7	200 gramos	400 gramos
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

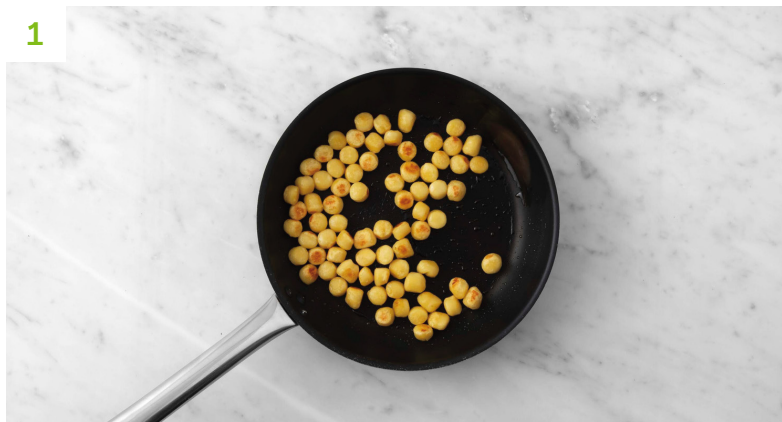
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	360 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2826/ 675	784/ 187
Grasas (g)	41,7	11,6
de las cuales saturadas (g)	22,8	6,3
Carbohidratos (g)	64,7	18,0
de los cuales azúcares (g)	3,1	0,9
Proteínas (g)	13,2	3,7
Sal (g)	3,0	0,8

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



Saltea los gnocchi

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Saltea los **gnocchi** (ver cantidad en ingredientes) 4-5 min, removiendo.
- Cuando empiecen a dorarse, retira de la sartén.
- Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p).

A tu medida: Si has escogido añadir langostinos, cocina en la sartén 1-2 min. Retira e incorpora a la sartén junto a los gnocchis en el paso 3.

3



Combina los gnocchis y la salsa

- Coloca la **salsa** en la jarra medidora y tritura con un túrmix hasta que quede homogénea.
- Vuelve a poner la **salsa de espinacas** en la sartén, añade los **gnocchi** y cocina a fuego medio 1 min más, cubriéndolos con la **salsa**.
- Prueba la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimienta**.

A TU MEDIDA



LANGOSTINOS

Puedes consultar la información nutricional y los alérgenos en nuestra web o app.

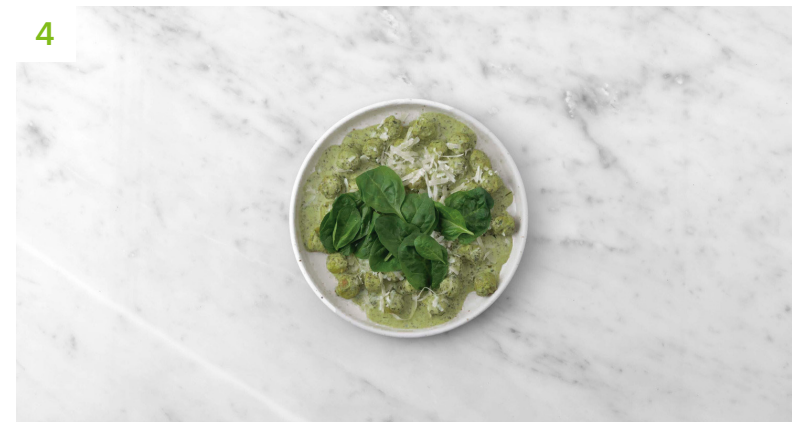
2



Prepara la salsa

- Calienta la sartén a fuego medio-alto, agrega la **crème fraîche** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición.
- Cuando hierva, agrega la **albahaca** deshojada, la mitad del **queso rallado**, la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p) y $\frac{2}{3}$ de las **espinacas**.
- Cocina 1 min, removiendo y **salpimenta** al gusto.

4



Emplata y disfruta

- Sirve los **gnocchis** en **salsa de espinacas** y **albahaca** en platos.
- Agrega encima el **queso rallado** restante y las **espinacas** reservadas.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



Por favor, recicla nuestros envases



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

