



# Gnocchis en salsa de espinacas con salmón con tomates cherry salteados

Exprés

Cocinando: 15 min • Listo en: 15 min

5



Picada de salmón



Gnocchi



Chalota



Brotes de espinacas



Nata líquida



Tomate cherry

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

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Túrmix, jarra medidora, sartén.

## Ingredientes

	2P	4P
Picada de salmón* 4)	250 gramos	500 gramos
Gnocchi* 13)	380 gramos	750 gramos
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

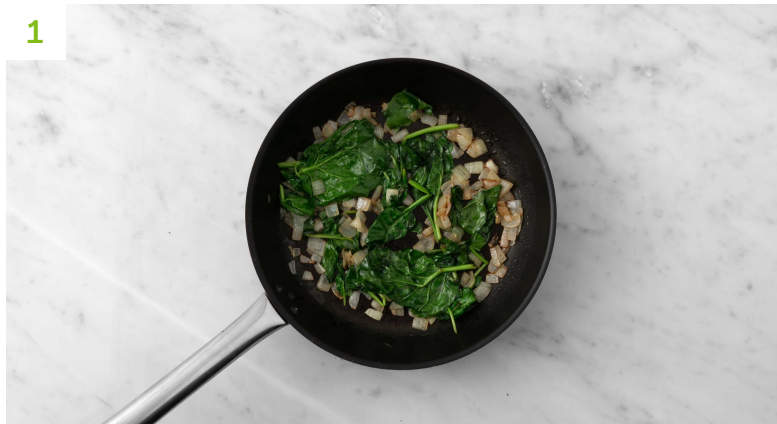
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	578 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3861/ 923	669/ 160
Grasas (g)	37,1	6,4
de las cuales saturadas (g)	15,1	2,6
Carbohidratos (g)	75,1	13,0
de los cuales azúcares (g)	7,9	1,4
Proteínas (g)	27,8	4,8
Sal (g)	4,7	0,8

## Alérgenos

4) Pescado 7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

1



## Prepara la salsa de espinacas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela y pica la **chalota**. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **chalota**, **salpimenta** y cocina 1-2 min. Luego, añade casi todas las **espinacas** y la **nata líquida** y lleva a ebullición. Cocina 3 min, hasta que la **salsa** se haya reducido y espese.

3

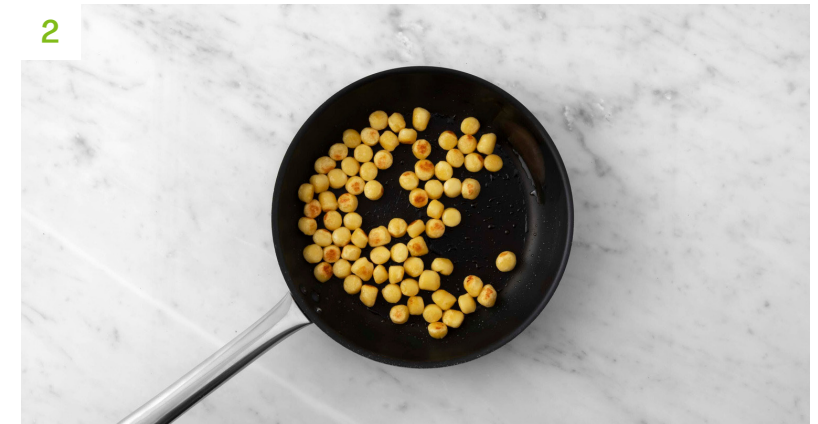


## Cocina el salmón y los cherrys

Corta los **tomates cherry** por la mitad. En la sartén en la que has cocinado los **gnocchis**, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Añade los **tomates cherry** y saltea 1-2 min. Luego, agrega la **picada de salmón** y cocina a fuego medio 3-4 min más, removiendo regularmente. **Salpimenta** al gusto.

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

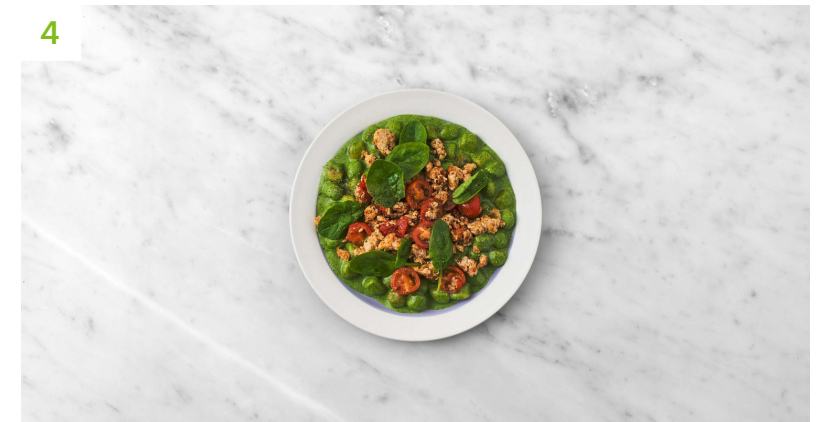
2



## Saltea los gnocchi

Cuando esté lista, coloca la **salsa** en una jarra medidora y tritura con un túrmix hasta que quede homogénea. Vuelve a poner la **salsa** en la sartén. En otra sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** y la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Agrega los **gnocchis** (ver cantidad en ingredientes) y saltea 4-5 min, hasta que empiecen a dorarse. Luego, retira los **gnocchis** de la sartén y colócalos en la sartén con la **salsa de espinacas**.

4



## Emplata y disfruta

Calienta la sartén con la **salsa de espinacas** y los **gnocchis** a fuego medio y cocina 1-2 min, removiendo para integrar los ingredientes, hasta que la **salsa** espese ligeramente. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**. Luego, sirve los **gnocchis** en platos y cubre con el **salmón** con **tomates cherry**. Acaba agregando las **espinacas** reservadas.

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

