Gnocchis gratinados en salsa de albahaca

con portobellos salteados y queso italiano

Familia | Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

5

Gnocchi

Cebolla

Portobello

Albahaca

Nata líquida

Nuez moscada

Queso italiano rallado curado

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Túrmix, jarra medidora, sartén mediana, fuente para el horno.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* **13)**	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Portobello*	250 gramos	500 gramos
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Nata líquida* **7)**	250 gramos	500 gramos
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Queso italiano rallado curado* **7)**	50 gramos	100 gramos
**Conservar en la nevera*		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**460 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2280/ 545	495/ 118
Grasas (g)	23,8	5,2
de las cuales saturadas (g)	14,8	3,2
Carbohidratos (g)	55,4	12,0
de los cuales azúcares (g)	9,1	2,0
Proteínas (g)	17,6	3,8
Sal (g)	2,3	0,5

Alérgenos

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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Prepara la salsa

Precalienta el horno a 200ºC con la opción de gratinar. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). En una jarra medidora, agrega la **nata líquida**, la **albahaca** deshojada y la mitad de **nuez moscada** (doble para 4). Tritura con la ayuda de un túrmix, hasta que quede una **salsa** lisa. **Salpimienta**.

2

Saltea la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. En una sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite**. Luego, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina durante 4-5 min o hasta que quede transparente.

3

Cocina los portobello

Mientras tanto, 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. Agrega los **portobello** laminados a la sartén de la **cebolla** y cocina durante 4-6 min a fuego medio-alto. Remueve regularmente.

CONSEJO: *Si la sartén está caliente, las setas soltarán menos agua al cocinarse.*

4

Combina los gnocchis y la salsa

Agrega la **salsa de albahaca** y los **gnocchi** a la sartén. Lleva a ebullición y cocina todo junto durante 2 min. Remueve bien para que los **gnocchis** queden cubiertos por la **salsa**.

5

Gratina los gnocchi

Coloca los **gnocchi** en **salsa de albahaca** en una fuente para horno. Espolvorea el **queso rallado** por encima y hornea en el estante superior durante 10 min, hasta que el **queso** se gratine.

6

Emplata y disfruta

Sirve los **gnocchis gratinados** con **portobellos** en **salsa de albahaca** en la fuente para horno y sirve en platos.

¡Que aproveche!