



Gnocchis con vinagreta de bacon y tomates cherry en salsa de queso al tomillo

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

3



Gnocchi



Tomate cherry



Vinagre balsámico



Bacon a tiras



Queso crema



Tomillo seco

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén mediana, cazo mediano.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|-------------------------------|---------------|----------------|
| Gnocchi* 13) | 250 gramos | 500 gramos |
| Tomate cherry | 125 gramos | 250 gramos |
| Vinagre balsámico* 14) | 1 sobre | 2 sobres |
| Bacon a tiras* | 100 gramos | 200 gramos |
| Queso crema* 7) | 2 paquetes | 4 paquetes |
| Tomillo seco | 1 sobre | 2 sobres |
| Azúcar | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Agua de la cocción | 100 ml | 200 ml |
| Mantequilla | ½ cucharada | 1 cucharada |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 297 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2522/ 603 | 849/ 203 |
| Grasas (g) | 21,9 | 7,4 |
| de las cuales saturadas (g) | 9,0 | 3,0 |
| Carbohidratos (g) | 45,2 | 15,2 |
| de los cuales azúcares (g) | 4,6 | 1,6 |
| Proteínas (g) | 13,4 | 4,5 |
| Sal (g) | 2,9 | 1,0 |

Alérgenos

7) Leche **13)** Gluten **14)** Sulfitos.

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.



1



Saltea los tomates cherrys

Corta los **tomates cherry** por la mitad. En una sartén, calienta a fuego medio-alto un chorrito de **aceite**. Luego, agrega los **tomates cherry**, ½ del **tomillo** y **salpimentita**. Saltea los **tomates** durante 5-6 min, hasta que se doren. Luego, reserva fuera de la sartén.

3



Cuece los gnocchis y prepara la vinagreta

Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega los **gnocchis** y cocina 2 min. Una vez listos, reserva el **agua de la cocción** (ver cantidad en ingredientes), luego, escurre con ayuda de un colador. Cuando el **bacon** haya perdido temperatura, agrega al bol el **vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite** y la mitad del **tomillo** restante. Remueve bien para que el **bacon** quede bien aderezado.

CONSEJO: Los gnocchis están listos cuando empiezan a flotar.

2



Cocina el bacon

En un cazo, agrega abundante **agua** junto con una pizca de **sal** y lleva a ebullición. En la sartén utilizada, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y saltea el **bacon** 3-4 min, hasta que esté crujiente. Luego, retira de la sartén y reserva en un bol. Retira el exceso de grasa de la sartén.

4



Emplata y disfruta

En la sartén, calienta a fuego medio un chorrito de **aceite** o la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y el **tomillo** restante. Agrega los **gnocchis** y saltea 2-3 min, removiendo frecuentemente. Agrega a la sartén el **queso crema**, los **tomates cherry** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min. Sirve los **gnocchis** con **tomates cherry** en **salsa cremosa de tomillo** en la base de los platos y cubre con la **vinagreta de bacon**.

¡Que aproveche!