

Principales



Gnocchis con salsa de kale y queso.

Ideal para comidas y cenas.

Un plato fácil y rápido de preparar que sin duda amarás y con la que sorprenderás a tus comensales y, además, con todas las propiedades y beneficios del superalimento de moda, el kale.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

5 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

7 minutos

TIEMPO TOTAL

12 minutos

PLATO

Principal

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

4 personas

CALORÍAS

-

EQUIPAMIENTO

- Foodie Pot.
- Set de cuchillos Leo.

INGREDIENTES

- 100 gramos de kale
- 500-600 gramos de gnocchis de patata
- 185 gramos de queso mascarpone
- 50 gramos de queso parmesano
- 1/2 cucharadita de pimientas molidas
- Nuez moscada
- 1 diente de ajo pequeño
- 15gr de aceite de oliva virgen extra
- 5gr de zumo de limón
- Sal
- Un puñado de nueces

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Lava y pica el kale, desechando los troncos. En la Foodie Pot. a fuego medio-bajo, cuece el kale con dos dedos de agua y una pizca de sal durante unos minutos.
- Escurre el agua que haya sobrado, e incorpora a continuación el queso mascarpone, el parmesano rallado, la pimienta, la nuez moscada, el ajo previamente pelado y rallado, y mezcla bien. Reserva la salsa.
- En una olla, añade abundante agua con una pizca de sal y lleva a ebullición. Cuando empiece a hervir, incorpora los ñoquis, se irán al fondo. Cuando empiecen a flotar y a subir a la superficie, retíralos bien escurridos y ponlos en un cuenco.
- Añade a continuación el aceite de oliva virgen extra, el zumo de limón, sal al gusto, y la salsa de kale y queso. Vuelve a mezclar y prueba para rectificar de sal o de especias si fuera necesario.
- Añade unas nueces y un poco de queso parmesano para decorar el plato. Sirve y disfruta.