Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis gratinados

2 raciones · 1207 kcal

Ingredientes

- **500gr** de ñoquis
- **175gr** de bacon grueso
- **200gr** de queso para gratinar
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	45 g
Grasas	75 g
Hidratos	88 g
Fibra	5 g

Elaboración

1. Poner un chorrito de aove en una sartén a fuego medio-alto, añadir los ñoquis, la sal y la pimienta y dorar, unos 6-8 min.
2. Mientras se doran los ñoquis, poner papel absorbente en un plato, el bacon encima y tapar con más papel absorbente; llevar al microondas durante 3 min hasta que esté algo dorado y crujiente.
3. Retirar el papel absorbente, cortar el bacon en finas tiras y reservar.
4. En una bandeja de horno, colocar los ñoquis, el bacon y por último el queso; llevar al horno durante 20 min a 180 grados.
5. Retirar cuando se haya gratinado y servir caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya