El Chefxu



Ñoquis cremosos con pollo y bacon

4 raciones

Ingredientes

- **700 g** de gnocchis
- **500 g** de pechuga de pollo en dados
- **180 g** de bacon a tiras o guanciale
- **200 g** de espinacas frescas
- **200 g** de queso crema
- **100 ml** agua de cocción de los gnocchi o caldo de pollo
- **80/100 g** de parmesano rallado
- Media cucharadita de nuez moscada
- **1 cucharadita** pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal
- Ralladura de limón

Elaboración

1. Añade un poco de aceite a la sartén y caliéntala
2. Dora el bacon en la sartén hasta que quede crujiente, retíralo y reserva la grasa
3. Cocina el pollo troceado en esa misma grasa hasta que esté dorado, sazónalo con sal y pimienta negra, y reserva
4. Añade los ñoquis y saltéalos brevemente en la sartén
5. Añade el queso crema junto con el caldo para formar la salsa
6. Añade las espinacas, la nuez moscada, la pimienta y el pollo, y mezcla todo a fuego suave
7. Cocina hasta que los ñoquis estén bien cocidos
8. Sirve con el topping de bacon crujiente, el queso rallado y la ralladura de limón

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu