Evita Me



PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis de pulpo a feira

1 ración

Ingredientes

- Ñoquis
- Un chorro de aceite
- Quesos de la nevera
- Queso en polvo Arla, que se unta
- Una pequeña parte de pata de pulpo precocida
- Dos cucharadas de harina
- Agua
- Sal
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimentón dulce

Elaboración

1. Echar un chorro de aceite y los quesos de la nevera
2. Añadir el queso en polvo Arla
3. Añadir la pequeña parte de pata de pulpo precocida en trocitos, seguida de dos cucharadas de harina
4. Mezclar bien e ir echando agua poco a poco
5. Remover sin dejar de mover hasta que la mezcla espese, parecido a una besamel
6. Añadir la sal, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y el pimentón dulce, y mezclar hasta tener la salsa
7. Calentar las patas de pulpo precocidas un minuto en el microondas y un minuto a cada lado en la sartén, y cortarlas en trocitos
8. Cocer los ñoquis en agua
9. Añadir la salsa y el pulpo a los ñoquis

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame