Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Gnocchis de calabaza con parmesano y cebolla

45min · 2 raciones · 412 kcal

Ingredientes

- **1** cebolla
- **210 g** calabaza
- **130 g** patata
- **100 g** harina de maíz
- **1** huevo
- Queso parmesano
- Pimienta negra
- Cebollino

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**65 g**
Fibra	**7 g**

Elaboración

1. Cortar la cebolla en juliana y caramelizarla en una sartén con un chorrito de AOVE y tapa a fuego bajo
2. Cocer la patata en agua
3. Pelar la calabaza y asarla en el estuche de Lekue en el microondas, unos 10 minutos
4. Cuando ambas estén listas, pelar la patata y triturarla con pimienta negra y un poco de sal
5. Añadir el huevo y la harina poco a poco hasta obtener una masa húmeda pero que no se pegue demasiado
6. Enharinar la encimera, separar la masa en bolas para hacer rollitos y cortar en trozos de unos 2 dedos
7. Poner agua al fuego y, cuando rompa a hervir, añadir los gnocchis
8. Cuando floten, estarán hechos: sacarlos y añadirlos a la sartén de la cebolla
9. Añadir unas cucharadas del agua de cocción, remover y dejar unos minutos al fuego
10. Apagar el fuego, añadir parmesano rallado y remover para que se funda con el calor residual

11 Servir directamente en el plato y terminar con más parmesano por encima y cebollino recién picado

RECOMENDACIONES

Las medidas para la masa no son exactas, tomarlas de referencia. Hubo que añadir un poco más de harina.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei