Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Ñokis con boloñesa crujientes

2 raciones

Ingredientes

- Cebolla morada
- Heura
- Ñokis
- Comino
- Cherrys
- Tomate concentrado
- Queso de untar a las finas hierbas

Elaboración

1. Cocinar los ñokis en airfryer a 200 grados durante 10 minutos (más tiempo no porque se quedan tiesos)
2. Saltear en una sartén con AOVE la cebolla morada y la heura con comino
3. Añadir los cherrys y tomate concentrado y cocinar hasta que queden como veis, que explotan
4. Incorporar el queso de untar y que se dé todo bien de amor
5. Terminar con cebollino picado y listo

RECOMENDACIONES

Podéis usar pollo perfectamente o incluso carne, pero la heura queda brutal. La heura es una proteína vegetal, principalmente a base de soja, que se presenta como una alternativa a la carne de pollo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei