HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis con gorgonzola y bacon

2 raciones · 1108 kcal

Ingredientes

- Ñoquis
- **200 ml** de nata líquida
- Queso gorgonzola
- Bacon
- **1** pera
- Sal y pimienta
- Un poco de mantequilla
- Nueces picadas

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	73 g
Hidratos	88 g
Fibra	7,7 g

Elaboración

1. Tostamos el bacon en su propia grasita y en cuanto esté dorado lo reservamos.
2. Aquí mismo añadimos un poco de mantequilla y salteamos la pera hasta que esté caramelizada.
3. Reservamos la pera y hacemos lo mismo en la misma sartén.
4. Ahora añadimos los ñoquis.
5. Los salteamos unos minutos hasta que se tuesten y los reservamos.
6. En la sartén añadimos la nata líquida, un buen taco de queso gorgonzola y lo vamos mezclando para derretirlo.
7. Salpimentamos al gusto y cuando lleve un rato de chupchup añadimos el bacon, la pera y los ñoquis.
8. Les damos un buen meneo para que se empapen bien y se cocinen unos 5 minutos en la propia salsa.
9. Servimos con un poco de nueces picadas por encima y un poquito de bacon que nos hayamos guardado para el final.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto