



Vitalia

para comer como en casa

Ñoquis asados con salsa de queso y bacon



Ñoquis asados con salsa de queso y bacon

 30 min

elaboración

1-Picar en finas tiras el bacon y poner a tostar en un cuenco en el micro, tapado con papel film, a potencia media y en intervalos de 4 minutos hasta que esté totalmente crujiente. Sacar, escurrir en un colador y dejar secar y enfriar sobre papel de cocina. Picar bien fino con un cuchillo.

2-Pimentar los ñoquis aderezar con las especias, añadir un buen chorro de aove y remover. Asar a 220º en el horno unos 12 minutos.

3-Para la salsa, pochar el puerro picado, verter el caldo, la nata y cocer 8 minutos a fuego suave. Agregar el queso y triturar hasta fundir.

4-Servir los gnocci asados y mezclar con la salsa de queso y con el crujiente de bacon.

ingredientes (10 personas)

-900g de Ñoquis, 2 cuch. de ajo seco, de pimentón ahumado, una de comino, otra de orégano y un buen chorro de aove

Para la salsa

-1 puerro, 500g de caldo de ave, 350g de nata, 500g de queso curado

Además

-300g de bacon o de panceta curada en lonchas

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/