GNOCCHI CON SALSA DE LIMÓN Y SALVIA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

COCCIÓN

45-60 min/25 min	
96	℃
Vapor solo	
Nivel del horno 3	
Nivel del horno 2	
700 ml/500 ml	

INGREDIENTES

Gnocchi

500 g de patatas
160 g de harina
1 yema de huevo
1½ cucharadita de sal
1 pizca de nuez moscada
Harina de maíz

Salsa

½ ramillete de salvia
1 limón
80 g de cebolla bien picada
40 g de mantequilla
Sal y pimienta
50 ml de vino blanco
250 ml de nata

GNOCCHI CON SALSA DE LIMÓN Y SALVIA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

1 Lava las patatas y cocínalas al vapor en el nivel 3, con el programa “Vapor solo” a 96 °C durante 45-60 minutos, dependiendo del tamaño. Deja que se enfríen del todo, pélalas y haz un puré con el pasapurés.

2 Haz una masa con las patatas, harina, yema de huevo, sal y nuez moscada. Divide en cinco partes y forma una tira de un grosor similar a un pulgar. Enharina ligeramente la superficie de trabajo para que la masa no se pegue.

3 Corta las tiras en trozos de 2 cm y pónlas en una fuente de horno enharinada. Cocina los gnocchi al vapor en el nivel 2, con el programa “Vapor solo” a 96 °C durante 25 minutos.

4 Para preparar la salsa, quítalas los tallos a las hojas de salvia, aparta 8 hojas para decorar y pica el resto. Ralla la piel del limón y exprime el zumo.

5 Saltea la cebolla picada en la mantequilla y salpimienta al gusto. Agrega el vino blanco y déjalo hervir durante 2 minutos, incorpora la nata y reduce hasta dos tercios del volumen original. Añade las hojas de salvia, la ralladura y el zumo del limón.

Presentación

Mezcla los gnocchi en la salsa y sirve en platos calentados previamente, decorados con hojas de salvia, con parmesano al gusto, sal y pimienta.