



Consejo del chef

Servir con burrata, unas hojas de albahaca y un chorrito de aceite de oliva.

Raciones para 4

1000 gr Patata

2 Yemas de huevo

300 gr Harina

Sal

Aceite de Oliva

2 Dientes de Ajo

Tomate cherry

Sal

Albahaca fresca

Burrata

Aceite de oliva

- 1 Introducir las patatas enteras y sin pelar en el horno con la función vapor 100% durante 25 minutos aproximadamente o hasta que estén tiernas. Fuera del horno pelarlas y pasarlas por un pasapurés mientras están calientes.
- 2 Añadir al puré de patata las yemas de huevo y la harina. Amasar hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue a las manos (añadir más harina si fuera necesario).
- 3 Dividir la masa en porciones, formar churritos y con ayuda de una puntilla cortarla en trocitos. Dar forma redonda a cada gnocchi y dejar sobre una bandeja con abundante harina para evitar que se peguen entre sí. Cocer en agua hirviendo con sal durante un par de minutos.
- 4 En una sartén con un chorrito de aceite, dorar los dientes de ajos laminados. Añadir los tomates cherry y una pizca de sal. Cocinar con función confitar hasta que queden tiernos y agregar albahaca picada. Añadir los gnocchis a la sartén y saltear.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gnocchis-caseros/>

