Gnocchis caseros con burrata y cherrys



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/