



GNOCCHI NEGROS con salsa de puerro y beicon

Ingredientes:



800 g de patata cocida



1 yema de huevo



8 g de tinta de calamar



Nuez moscada



Sal

Ingredientes para la salsa:



200 g de harina



250 ml de nata para cocinar



1 yogur natural sin azúcar



70 g de beicon ahumado



Sal y pimienta



Parmesano



1 puerro



2 c.s de aceite de oliva



Agua

Preparación:

- Pela las patatas y machácalas con un tenedor o pásalas por un pasapurés. Añade a la patata la yema de huevo, la tinta de calamar, un poco de sal, nuez moscada y pimienta blanca. Ve incorporando harina tamizada poco a poco a la mezcla (deja un poco de harina para formar los gnocchi), amasándola bien hasta que la masa empiece a separarse de las manos. (El proceso se aconseja realizarlo sobre una encimera enharinada).

- Espolvorea un poco de harina en la mesa. Haz bolas pequeñas de masa y ruédalas sobre la mesa hasta obtener rollos de unos 2 cm de grosor aproximadamente. Deja reposar. Puedes dar forma a los gnocchi con un tenedor, formando estrías.

- Echa agua en la olla del AutoCook (la suficiente para cocer la pasta). Selecciona el programa **Pastas** y la opción **Corto. Cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio**. Una vez que el agua empiece a hervir **abre la tapa** e incorpora los gnocchi. Remuévelos. Deja la **tapa abierta**. Cuando los gnocchi empiecen a flotar, déjalos 1-2 minutos y sácalos.

- Para la salsa, corta la parte blanca del puerro en rodajas. Echa 2 c.s de aceite de oliva en la olla. Selecciona el programa **Estofar** y la opción **Corto**, ajustando la temperatura a 110°C. Pulsa el botón de Inicio. Incorpora el puerro y cocina con la **tapa abierta**. Una vez que el puerro se ablande, añade la nata, el yogur y el beicon. Deja cocinar hasta que suene la señal con la **tapa abierta**. Rectifica el punto de sal y pimienta. Puedes dar un toque de jengibre a la salsa (opcional).

- Tritura la salsa en un recipiente aparte. Sirve los gnocchi con la salsa y queso parmesano.

Consejo de Bosch:

Cuece las patatas con piel hasta que estén tiernas. Se pueden cocer hirviéndolas en agua, al vapor o en el microondas, escoge el método que mejor te vaya. No es recomendable triturar las patatas con la batidora, para evitar que la masa se vuelva acuosa y poco manejable. Para darles forma y dibujo de la forma más sencilla hazlos rodar, uno a uno sobre una esterilla de silicona para hacer sushi. Cuece los gnocchi por tandas, si se echan muchos a la vez baja la temperatura del agua y no se hacen bien.

RACIONES: 4-6

Programa: Pastas y estofar

Calorías por porción (con 12 porciones): 567 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 25 min.

AutoCook Pro - 25 min