





# Ñoquis de Primavera ¡con veggies precortados! con Cherry y Calabaza

holaveggie



-  30 minutos
-  Fácil
-  Kids Friendly
-  Sabores de Italia

Los ñoquis de papa son un delicioso lienzo en blanco para casi cualquier combinación de sabores. Para este plato, hicimos algo que puede parecer una locura, ¡pero que es increíblemente delicioso! Los asamos junto con tomates cherry y calabaza, con un toque de ajo y un chorrito de aceite de oliva, para una comida ganadora porque encima de rico, usas solo una sartén. Servimos sobre un colchón cremoso de queso crema de almendras.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

## Ingredientes en la caja



calabaza  
225  
gr



ñoquis  
350  
gr



cherry  
120  
gr



diente de ajo  
1  
un



perejil  
15  
gr



crema de almendras  
0,5  
taza

## Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite Vegetal
- ✓ Pimienta

## Utensilios

- ✓ Sartén apta horno
- ✓ Bowl

Nutrición por porción: Calorías 800kcal, Grasas 37g, Carbohidratos 113 g, Proteínas 17g

Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

# Ñoquis de Primavera ¡con veggies precortados! con Cherry y Calabaza



## 1 – SALTEÁ LA CALABAZA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a fuego alto.
- Separá con cuidado los **ñoquis** que estén pegados.
- Calentá 2 (4) cucharadas de aceite en una sartén mediana (apta para horno si tenés) a fuego medio-alto. Agregá la **calabaza cortada** a la sartén. Cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que la calabaza esté bien dorada en algunas partes, aproximadamente 5 minutos.

Cocinando para  
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

## 2 – ASÁ LOS ÑOQUIS

- Mientras tanto, en un bowl mediano, mezclá los **ñoquis** y los **tomates** con 2 (4) cucharaditas de aceite y una pizca de sal.
- Si tu sartén no es apta horno, transferí la **calabaza** a una fuente apta horno.
- Transferí los **ñoquis** y los **tomates** a la sartén/fuente apta horno con la **calabaza** junto con  $\frac{1}{4}$  ( $\frac{1}{2}$ ) taza de agua, revolviendo para combinar. Horneá hasta que los ñoquis estén tiernos, aproximadamente 10 minutos.

**TIP:** Una vez pasados 10 minutos, gratiná todo hasta que los tomates se ampollen y los ñoquis se doren en algunas partes, aproximadamente 2 minutos (observá de cerca, ya que el tiempo puede variar).

## 3 – TERMINÁ LOS ÑOQUIS

- Mientras tanto, pela y pica finamente el **diente de ajo**.
- Picá finamente las **hojas y los tallos de perejil** juntos.
- En el bowl vacío que usaste antes, combiná el **ajo**, el **perejil**, 1 (2) cucharada de aceite y una pizca de sal y pimienta.
- Agregá el **aceite de ajo y perejil** a la sartén con los **ñoquis asados** y revolvé suavemente para combinar. Sazoná a gusto con sal y pimienta .

## 4 – PREPARÁ LA CREMA DE ALMENDRAS

- En el mismo bowl vacío, combiná la **crema de almendras** y 2 (4) cucharaditas de agua y aceite, revolviendo hasta que quede una mezcla homogénea. Sazoná a gusto con sal y pimienta.

## 5 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Colocá la **crema de almendras sazonada** en platos poco profundos y cubrí con los **ñoquis y verduras asadas**; rociá con un poco de aceite de oliva y una generosa molienda de pimienta. ¡A comer!

