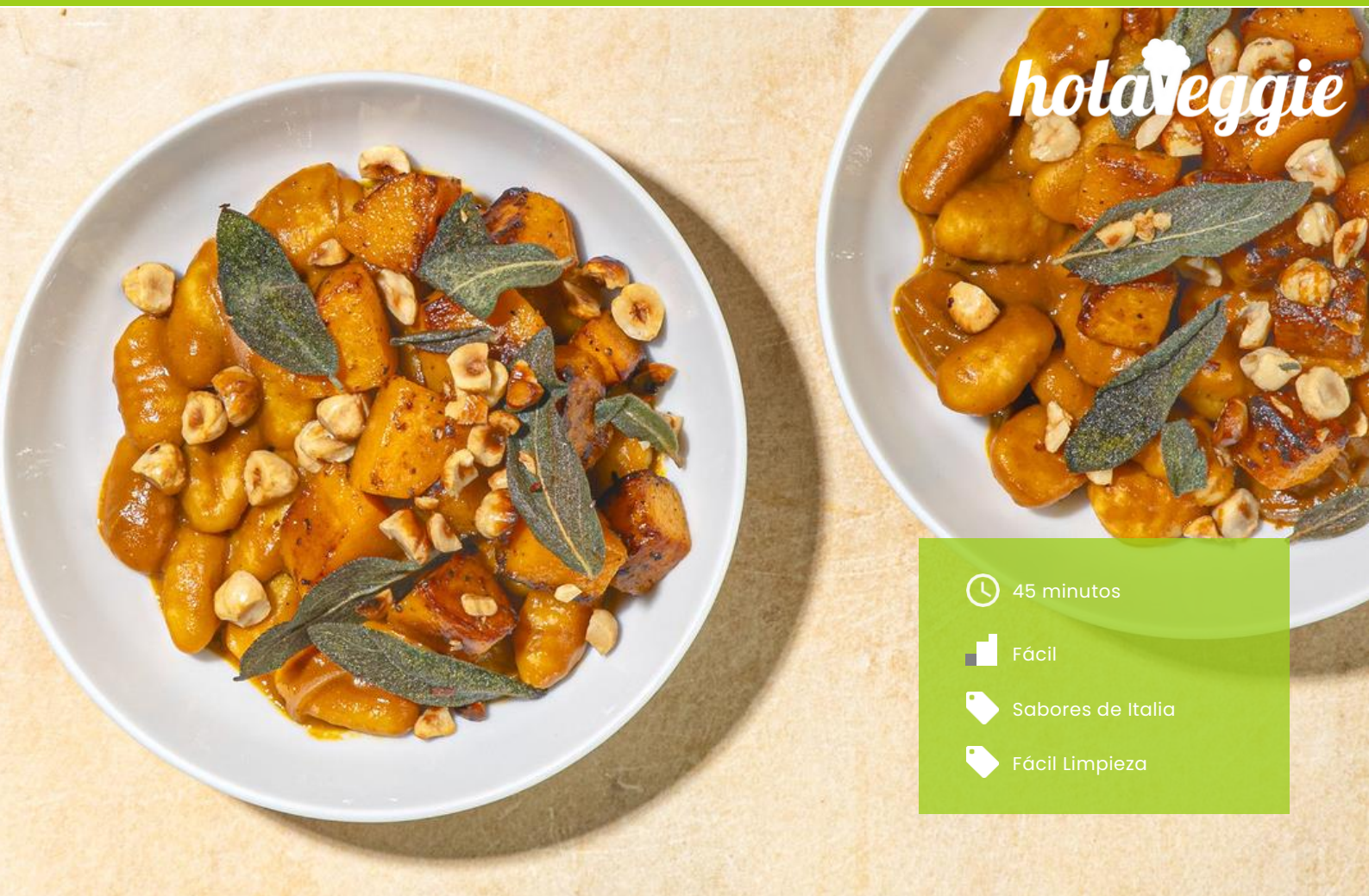


# Ñoquis en Mantequilla de Salvia

## con Miso, Polvo de Calabaza y Avellanas



 45 minutos

 Fácil

 Sabores de Italia

 Fácil Limpieza

Las hojas de salvia fritas y crujientes y las avellanas tostadas infunden a los ñoquis esponjosos sabores cálidos y herbáceos. El polvo de calabaza imparte un sabor delicioso y un color naranja intenso a los pedazos dorados de calabaza dulce. Espectacular.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

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

### Ingredientes en la caja



calabaza  
cortada en  
cubitos  
180  
gr



ñoquis  
350  
gr



margarina  
vegana  
2  
cda



salvia  
15  
gr



avellanas  
2  
cda



polvo de  
calabaza  
2  
cda



pasta de miso  
1  
cda



nuez moscada  
molida  
1  
un



cebolla pequeña  
1  
un

### Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva
- ✓ Pimienta

### Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla

**Nutrición por porción: Calorías 770 kcal, Grasas 38 g, Carbohidratos 93 g, Proteínas 16 g**

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 en Mantequilla de Salvia

## con Miso, Polvo de Calabaza y Avellanas



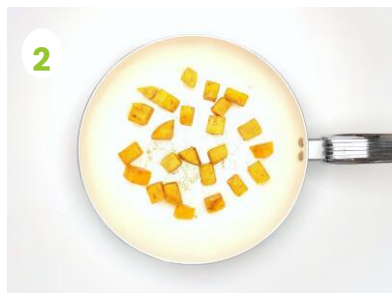
1

### 1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta completa antes de empezar.
- Pelá la **cebolla** y picala finito.
- Retirá las **hojas de salvia** del tallo.
- Picá las **avellanas**.

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

### 2 – COCINÁ LA CALABAZA

- Poné a hervir una cacerola mediana con agua salada para preparar los ñoquis.
- Calentá 1 (2) cucharada de aceite vegetal en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Agregá la **calabaza** con una pizca de sal y pimienta, y cociná, revolviendo cada tanto, hasta que esté dorada y tierna, unos 15 a 18 minutos.
- Transferí la **calabaza** a un plato y tapala para mantenerla caliente. Limpiá la sartén y reservá para el paso 3.



3

### 3 – COCINÁ LOS ÑOQUIS

- Mientras tanto, agregá los **ñoquis** al agua hirviendo y cocinalos hasta que floten, de 1 a 2 minutos. Reservá 1 (2) **taza de agua de cocción**, colá los **ñoquis** y reservá.



4

### 4 – FREÍ LA SALVIA Y LAS AVELLANAS

- Derretí la **margarina** en la misma sartén a fuego medio. Agregá las **hojas de salvia** y las **avellanas**, y cociná hasta que estén crocantes y fragantes, unos 3 a 4 minutos. Usando una espumadera, pasá la **salvia** y las **avellanas** a un plato con papel de cocina, dejando la **mantequilla de salvia** en la sartén.



5

### 5 – PREPARÁ LA SALSA DE CALABAZA

- Batí el **polvo de calabaza**, el **miso** y una pizca de **nuez moscada** en el agua de cocción reservada, y dejá a un lado.
- Calentá la **mantequilla de salvia** en la misma sartén a fuego medio-alto hasta que burbujee. Agregá la **cebolla picada**, los **ñoquis cocidos** y una pizca de sal y pimienta, y cociná hasta que la cebolla esté tierna y los ñoquis tengan puntos dorados, unos 5 a 7 minutos.
- Agregá la **salsa de calabaza** y cociná hasta que espese un poco, unos 1 a 2 minutos. **TIP:** La salsa seguirá espesándose a medida que se enfríe.



6

### 6 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Dividí los **ñoquis** en platos hondos. Cubrí con la **calabaza dorada** y espolvoreá con **salvia y avellanas**. ¡A disfrutar!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

