

Ñoquis de calabaza con salsa carbonara



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400gr de calabaza
- 350gr de harina
- 2 claras de huevo
- 4 lonchas de bacon
- 200ml de nata
- sal pimienta y nuez moscada
- 1 cebolla grande
- 100gr de champiñones
- 50 ml de leche

Preparación:

Paso 1

ÑOQUIS Limpia, pela y trocea la calabaza, colócala en una fuente apta para el horno y asa a 180° C grados durante 30 minutos. Cuando la calabaza esté tierna, tritúrala con la batidora eléctrica y colócala en un cuenco. Añade la mitad de la harina y mezcla. Sazona, agrega las claras, el resto de harina y amasa bien durante 3-4 minutos hasta obtener una masa manejable. Deja reposar la masa 5 minutos. Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina y haz con la masa rollitos alargados. Córtalos en pequeñas porciones y cuece los ñoquis en una cazuela con abundante agua hirviendo. Cuando floten en el agua, déjalos cocer 2 minutos más. Escurre y reservalos.

Paso 2

SALSA CARBONARA Se corta en trozos pequeños la cebolla, los champiñones y el bacon. Se calienta el aceite en una sartén grande: primero se echa la cebolla, una vez está tierna se añade el bacon que esté 2-3 minutos y

luego los champiñones otro par de minutos y se añade la nata y la leche. Salpimentar y echar la nuez moscada y remover hasta que espese un poco, si se ve muy líquido añadir un poco de harina. Una vez la salsa está echa se meten los ñoquis en la salsa y se dejan cocer en ella 3 minutos. Servir y espolvorear con un poco de perejil por encima y listo para comer. QUE APROVECHE