

# gnocchi con gambas y soja



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Violeta Lopez R



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Si no hay espárragos de temporada se puede sustituir por bastoncitos de zanahoria

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 bandeja de gnocchis frescos Buittoni
- 1 manojo de espárragos
- 2 puerro
- 1/4 kg de colas de gambas
- 1 copita de jerez dulce
- 3 cucharadas de salsa de soja Heinz
- 1 cucharada de harina de maiz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 diente de ajo
- 1 cubito de caldo

**Preparación:**

## Paso 1

Sazonar las gambas con sal, freirlas en un poco de aceite y reservar el aceite de freirlas. Cortar la parte tierna de los espárragos en trocitos y cocerlos en agua con sal durante 5 minutos. Cortar también la parte blanca de los puerros en trozos al biés y refreirlos en el aceite de freir las gambas. cuando estén blandos, agregar los espárragos y las gambas peladas. rehogar el ajo picado en un poco de aceite; añadir el azúcar, y cuando esté dorado, añadir el jerez, la salsa de soja, la harina de maiz y el cubito disuельo en 200ml de agua (1 vaso) de agua caliente, cocerlos durante unos minutos, removiendo constantemente hasta obtener una salsa homogénea. Cocer los gnocchis en agua tal como indique el envase, escurrirlos y mezclarlos a la salsa, las verduras y las gambas. Servir muy caliente.