



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	398 Kcal
Proteínas:	10.8 g
Grasa Total:	11.2 g
Colesterol:	103. mg
H. de Carbono:	62.8 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	360 mg

## GNOCCHI CON SALSA TUCO

### Ingredientes

- 1 ¼ Taza de agua
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharada colmada de mantequilla
- 1 Estuche puré de papas MAGGI® (125 g)
- 2 Yemas de huevo
- 1 Taza leche entera o leche líquida
- 2 Tazas de harina cernida
- 1 Tarro de TUCO® carne MAGGI®
- ½ Taza de agua caliente
- Queso rallado para espolvorear

### Preparación

1.- En una olla hierva el agua con la sal y la mantequilla indicada. Retira del fuego y agrega la leche líquida fría. Luego añade el puré de papas MAGGI® y deja reposar unos minutos hasta enfriar. Luego, añade las yemas y la harina poco a poco juntado con una cuchara hasta formar una mezcla homogénea

2.- Luego, con las manos enharinadas forma cordones largos de 1 cm. de diámetro aprox. y corta trocitos 1 ½ a 2 cm. de largo. Una vez listos cocina de a pequeñas cantidades en abundante agua hirviendo con sal, retira cuidadosamente con espumadera una vez que salgan a flote y estén cocidos.

3.- Aparte, calienta el TUCO® carne MAGGI® y mezcla con los gnocchi calientes. Al momento de servir espolvorea con el queso rallado. Puedes además decorar con perejil picado finamente.