

LA RECETA DE HOY



Gnocchi con salsa de tomate y queso

Ingredientes

- ½ cebolla blanca picada
- 2 dientes de ajo rallados
- 500 ml de puré de tomate
- Sal y pimienta
- 350 g gnocchi
- 50 g queso mozzarella rallado
- 30 g queso parmesano rallado
- 6 hojas albahaca picadas

Preparación

Precalentar una sartén a temperatura media. Agregar el aceite de oliva y la cebolla. Cocinar entre 5 y 8 minutos o hasta que la cebolla quede transparente. Agregar el ajo y mezclar constantemente por un

minuto.

Añadir el puré de tomate, sal y pimienta. Mezclar y dejar espesar entre 2 y 5 minutos. Apagar el fuego.

En una olla, cocinar los gnocchi en abundante agua con sal, a medida que salen a flote, retirar y añadir a la sartén con la salsa. Ir mezclando para que no se peguen. Calentar nuevamente la salsa con los gnocchi, cuando hierva, añadir los quesos, luego la albahaca y mezclar. Servir caliente.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 3°

12:00/ 7°

16:00/ 12°

20:00/ 9°



Nublado

Mañana

Min/1° | Max/11°



Soleado

Indice Radiación

Indice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

| | |
|---------------------------|------------------|
| Ambulancias | 131 |
| Bomberos | 132 |
| Carabineros (emergencias) | 133 |
| PDI | 134 |
| Fonodrogas | 135 |
| Socorro Andino | 136 |
| Información Policial | 139 |
| Fonoacción Sernac | 143 |
| Fono Niños | 147 |
| Conaf | 130 |
| Violencia de género | 144 |
| Delitos Sexuales | 225657425 |
| Alcohólicos Anónimos | 227771010 |

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.