

GNOCCHI DE QUESO CON CALDO DE QUESO Y ROQUEFORT 2.0

keliac del Bosque

INGREDIENTS

30 MINUTES 4 SERVINGS

-Para los gnocchi:

250 g de queso parmesano rallado

80 g de clara de huevo

-Para el caldo de queso:

250 g de mozzarella

500 g de agua

-Otros:

Lascas de queso roquefort

TAGS

#BOHIO #CETT



1

Mice en plass de la receta.



2

Ponemos a calentar el queso mozzarella con el agua.



3

Aquí vemos los dos caldos calentándose.



GNOCCHI DE QUESO CON CALDO DE QUESO Y

ROQUEFORT 2.0, by keliac del Bosque

cookbooth.com

/recipe/gnocchi-de-queso-con-caldo-de-queso-y-roquefort-20-104235



4

Introducimos el parmigiano con las claras en el un, dos, tres hasta que se haga una masa.



5

Los de la derecha son de esta receta, vemos la diferencia en las dos recetas.



6

Boleamos la masa, 20 g por cada bola.



7

Introducimos las bolas al horno a unos 180º unos 4 minutos y medio.



8

Vemos las dos recetas, abajo las de parmigiano.



9

Sacamos del horno para emplatar.





10

Servir el caldo caliente y ponemos los gnocchi en el plato sobre el caldo.



11

Sobre los gnocchi pondremos las lascas de queso roquefort.



12

Presentación del plato.



13

Otra presentación en otro plato, lo que en este solo podremos servir tres gnocchi.

