

PLATO DE FONDO

ÑOQUIS GRATINADOS



Ingredientes:

- Ñoquis en bolsa
- Sal
- Aceite de oliva
- 2 cebollines, cortados pequeños
- 2 pechugas de pollo
- Pimienta
- 1 cucharadita ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 50 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 litro de leche
- 150 gr de queso
- 40 gr de queso parmesano

Preparación

- Cocinar los ñoquis en una olla con abundante agua con sal. Como agua de mar.
- Están listos cuando flotan. Retirarlos cuando estén cocidos y ponerlos en una fuente que puedan ir al Horno.
- En un sartén, agregar aceite de oliva + 2 cebollines, cortados pequeños + 2 pechugas de pollo cocidas y desmechada + sal y pimienta al gusto + 1 cucharadita ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 50 g de mantequilla y cuando esté derretida, agregar 2 cucharadas de harina, mezclar todo muy bien por un par de minutos y agregar poco a poco 1 litro de leche, revolviendo constantemente para que se forme una crema.
- Agregar 150 g de queso, mantecoso o gauda o el que más te guste +40 g de queso parmesano, mezclar todo y cubrir los ñoquis. Rayar más queso parmesano sobre toda la superficie y llevar al horno hasta gratinar.

