



Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

“Gnocchi del Día de Acción de Gracias” del River Café

Comensales: 4

ingredientes

- una libra de batatas peladas y cortadas en trozos de 1 pulgada
- 2 cucharadas de aceite de oliva, mas un poco para servir
- ½ cucharadita de copos de chile rojo
- ½ cucharadita de orégano seco
- sal gruesa
- ¼ de libra de patatas para cocinar
- aproximadamente 1 ½ tazas de harina sin blanquear, mas un poco para extender
- pimienta recién molida
- queso parmesano para servir

preparation

Precalentar el horno a 375°F

Mezcla las batatas con el aceite de oliva, chiles rojos, orégano, y una gran pizca de sal en una bandeja para asar y cubre con papel aluminio. Cocinar hasta que las batatas estén blandas, aprox. 30 minutos.

Mientras tanto, cocina las patatas en agua hirviendo con una pizca de sal hasta que estén cocinadas, aprox. 30-40 minutos. Cuando se hayan enfriado un poco, pela y cuartéalas.

Pasa las batatas y las patatas cocidas por un robot de cocina y échalas un recipiente grande para mezclar. Agrega el huevo y una pizca de sal y mezclar. Poco a poco, añade la harina, mezclando primero con una cuchara de madera y después a mano, hasta que se haga una masa. Es fundamental mezclarlo rápidamente—si no el gnocchi se puede hacer muy duro si lo trabajas demasiado.



Pavo de bajo mantenimiento, sobrantes re-inventados

“Gnocchi del Día de Acción de Gracias” del River Café

Comensales: 4

preparation continued...

Empolva ligeramente una tabla con harina. Divide la masa en 6 partes. Empolva cada pedazo con harina y extiende hasta que midan $\frac{3}{4}$ de pulgada de diámetro. Ahora, puedes dejar el gnocchi como está o extenderlo sobre un tenedor. Pon el gnocchi en una bandeja empolvada.

Cuando estés lista para comer, hervir agua en un sartén con una pizca de sal. Cocina el gnocchi, una docena cada vez, por 4-5 minutos (déjalos cocinar uno o dos minutos hasta que floten encima del agua). Sacar con una espumadera, transferir a un plato calentado, y sirve con aceite de oliva, mucho queso parmesano, una pizca de sal y pimienta.