

ÑOQUIS EN SALSA AL HORNO

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ideal para 4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1 frasco (7 oz) de tomates secados al sol en aceite, escurridos
- 2 libras (900 gr.) de ñoquis, cocinados según las instrucciones del paquete (normalmente son 2 paquetes)
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- Sal y pimienta al gusto
- 1 1/2 tazas de caldo pollo o vegetales
- 1 cucharada de harina de trigo
- 2/3 taza de leche evaporada baja en grasa*
- 1/2 taza de queso parmesano finamente rallado
- Burrata o mozzarella fresca



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (205 C) y sacar una bandeja para hornear grande, dejar aparte.
2. Sacar los tomates del frasco y colocarlos sobre papel toalla y presionar un poco para quitar un poco el aceite, *esto es importante o tu salsa quedará aceitosa*. Luego cortar los tomates en pedazos pequeños.
3. Cocinar los ñoquis según las instrucciones del paquete. Esto sólo debería tomar entre 3 y 5 minutos. Mientras se cocinan, prepara la salsa.
4. Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-bajo, añadir los tomates secos y el ajo con una pizca de sal y pimienta, cocinar de 2 a 3 minutos, hasta que se ablanden.
5. En una taza de medir agrega el caldo de pollo y añade la harina, mezclar bien, verter la mezcla sobre los tomates en la sartén mientras revuelves constantemente, puede espesarse un poco.
6. Agrega la leche y el parmesano hasta que se combinen, incorporar los ñoquis y revolver para combinar.

7. Agregar la mezcla de noquis en el molde para hornear, cubrir con la burrata o mozzarella desmenuzada y espolvorear parmesano adicional.
8. Hornear durante 20 a 25 minutos, hasta que burbujee y se derrita, listo para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La leche evaporada la puedes sustituir por crema dulce para batir o leche de tu preferencia si quieres reducir las calorías.