

Ñoquis al cabrales

por jsaez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pasta

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

500 g de pasta (ñoquis)
1/2 vaso de leche
150 g de queso cabrales
2 cucharadas de miel
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharas de nueces peladas
Pimienta
Sal

Preparación

1. Cocemos los ñoquis en agua con sal.
2. Cuando suban a la superficie los escurrimos y mezclamos con la mantequilla.
3. En un cazo calentamos la leche y fundimos en ella el queso cabrales. Agregamos la miel, lo hervimos un poco y salpimentamos.
4. Vertimos la salsa sobre los ñoquis, mezclamos y dejamos reposar 1 minuto.
5. Añadimos las nueces por encima y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/92232/noquis-al-cabrales/>