Gnocchi crujientes con salsa de tomate casera en airfryer



Ingredientes

Gnocchi frescos: 500 g
Ajo en polvo: 1 Cucharadita
Pimentón dulce: 1/2 Cucharadita
Aceite oliva: 2-3 Cucharadas
Orégano seco: 1 Cucharadita
Sal y pimienta al gusto:

Salsa de tomate casera en airfryer

Sal y pimienta al gusto:
Cebolla pequeña: 1 Uniadad
Aceite oliva: 2 Cucharadas
Hojas de albahaca fresca u orégano seco:
Tomates maduros: 600 g
Ajo: 2 Dientes
Azúcar: 1 Cucharadita
Corteza de Queso Parmesano: 50 g

Preparación de la Receta

- Lava los tomates, córtalos en mitades o cuartos y ponlos en un recipiente apto para airfryer
- *Añade* la *cebolla* pelada y cortada en gajos y los dientes de *ajo* pelados
- Rocía con el aceite de oliva, *añade* sal, pimienta y la corteza de parmesano en la airfryer a 180 ºC durante 15–20 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que el **tomate** esté muy tierno y ligeramente dorado en los bordes
- Retira la corteza de parmesano
- Pasa los tomates, la *cebolla* y el *ajo* asados a un vaso batidor
- *Añade* el azúcar si hace falta equilibrar la acidez, ajusta de sal y pimienta e incorpora unas hojas de *albahaca* si te gusta
- Tritura hasta obtener una salsa suave ; si la quieres más fina, puedes pasarla por un colador y reserva
- Mezcla los gnocchi con el aceite de oliva, el *ajo* en polvo, el *orégano*, el *pimentón* si lo usas, sal y pimienta
- Remueve bien para que todos queden impregnados de aceite y *especias*
- Coloca los gnocchi sazonados en la cesta de la airfryer sobre una hoja de papel de horno perforado o directamente en la rejilla, procurando que queden en una sola capa o lo más extendidos posible

- Cocina a 180 ºC durante unos 12–15 minutos, removiendo o sacudiendo la cesta cada 4–5 minutos, hasta que estén dorados y crujientes por fuera
- Sirve los gnocchi crujientes inmediatamente, acompañados de la salsa de *tomate* casera en un bol aparte para mojar o bien mezclando los gnocchi con parte de la salsa justo antes de llevar a la mesa
- Puedes terminar con un poco de queso rallado y hojas de *albahaca* fresca por encima si lo deseas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-crujientes-con-salsa-de-tomate-casera-en-airfryer