

Spatzle de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Cebolla de verdeo: 1 Unidades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Mozzarella: 150 g

Puerro: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Zucchini: 1 Unidad

Spatzle

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 300 grs.

Albahaca: 100 g

Manteca: 50 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huevos: 6 Unidades

Sal: 1 cditas.

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Spatzle

- Procese las hojas de **albahaca** con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y los huevos.
- Pase a un bowl, incorpore *harina* y agua poco a poco mezclando con una cuchara de madera hasta formar una pasta espesa y brillante.
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición deje caer por tandas la masa a través del utensilio para spatzle o bien una espumadera grande.
- Retire con una espátula no bien suban a la superficie y corte la cocción en agua fría.
- Escurra y saltee en una sartén caliente con *manteca*.

Salsa

- Corte la pechuga de *pollo* en cubos pequeños.
- Corte el *zucchini*, la *cebolla* de verdeo, el *puerro* y los tomates en cubos pequeños.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee cubos de *pollo*.
- Incorpore las verduras, sal, pimienta y deje sudar.
- Agregue los tomates y deje cocinar durante 3 minutos.
- Integre la *mozzarella* y deje fundir.

Presentación

- En la base de un plato hondo sirva los spatzle y en el centro la salsa.
- Decore con *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spatzle-de-albahaca>