

Spätzle con speck y salsa de nata

Los [Spätzle](#) son una mezcla entre mini dumplings y formas de pasta. Originaria del **Trentino-Alto Adigio** en el norte de **Italia** (así como de **Austria**, al otro lado de la frontera), esta receta es el epítome de la comida reconfortante, cubriendo los esponjosos spätzle con una rica salsa de nata cargada de **speck tirolés**. Popular en el norte de Italia y en otros países montañosos como **Suiza**, **Austria** y **Alemania**, el **spätzle** tiene una masa más parecida a una pasta espesa que a una masa de pasta tradicional.

La preparación incluye raspar la masa sobre un **spätzlehobel** (una tabla con agujeros del tamaño de guisantes) directamente sobre agua hirviendo, lo que la hace mucho menos laboriosa que la pasta convencional. Si no tienes un **spätzlehobel**, también puedes usar una bandeja de vapor, un rallador de queso o un pasapurés para empujar la masa al agua.

Esta receta es una forma común de servir el **spätzle** en el **Trentino-Alto Adigio**, con una sencilla salsa de nata y speck (un embutido curado típico de la región). Otras variantes incluyen queso o espinacas añadidos a la masa de los **spätzle**.

Masa de Spätzle

300 g de harina común
2 huevos
230 ml de agua
1 pizca de nuez moscada
Sal

Salsa de nata y speck

150 g de speck tirolés (o panceta ahumada), cortado en trozos gruesos

1 cebolla, finamente picada

125 ml de vino blanco

125 ml de nata para montar

80 g de parmesano

1 puñado de cebollino, finamente picado

Preparar la masa:

Coloca todos los ingredientes de la masa en un bol y mezcla con un batidor hasta obtener una masa suave. Refrigera durante al menos 20 minutos.



Cocinar el spätzle

Pon a hervir una olla grande con agua salada.

Coloca el spätzlehobel sobre la olla y vierte una cucharada de la masa, utilizando el raspador para moverla de un lado a otro sobre los agujeros, dejando caer los spätzle en el agua.

Trabaja en tandas para evitar saturar el agua (unas dos cucharadas grandes a la vez).

Cuando los spätzle floten, retíralos con una espumadera y pásalos a un recipiente con agua helada para detener la cocción.

Preparar la salsa

En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla junto con el speck hasta que estén suaves y el speck comience a caramelizarse.

Añade el vino blanco y deja reducir a la mitad.

Incorpora la nata y cocina a fuego lento hasta que espese. Ajusta de sal y pimienta al gusto.

Emplatado

Agrega los spätzle a la sartén con la salsa y mezcla bien para calentarlos.

Sirve con abundante parmesano y cebollino fresco espolvoreados por encima.