

Estofado de Pollo con Ñoquis y Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Estofado

Champinon blanco: 5 Unidades

Muslos de Pollo: 2 Unidades

Portobellos: 3 Unidades

Sal: c/n

Vino Blanco: 200 mililitros

Diente de ajo: 1 unidad

Pimienta negra molida: c/n

Patas de pollo: 2 Unidades

Tomillo: c/n

Ñoquis

Papas: 3 Unidades

Harina de trigo: 70 grs

Mantequilla: 50 grs

Sal gruesa: 2 cdas

Huevo: 1 unidad

Pimienta molida: c/n

Preparación de la Receta

Estofado

- Salpimentar el **pollo**.
- Sofreír el *pollo* en aceite vegetal por ambos lados hasta obtener un *color* dorado. Reservar.
- Agregar en la misma grasa y olla de cocción los **hongos** cortados en cubos y el *ajo* aplastado. Cocinar por 2 minutos.
- Verter el vino blanco, agregar el *tomillo*.
- Tapar y dejar cocinar tapado a fuego bajo por 15 minutos.

Ñoquis

- Salar las papas con sal gruesa y cocinar en el horno envueltas en papel aluminio por 45 minutos.
- *Pelar* las papas todavía calientes y pasarlas por el pasapuré.
- Derretir *mantequilla* hasta que comience a tomar un ligero *color* dorado.
- Agregar la *mantequilla* a las papas hechas puré.
- Incorporar el *huevo* batido, salpimentar y agregar la *harina* de trigo hasta que quede una pasta tersa.
- Espolvorear *harina* sobre una superficie plana. Hacer rollitos con la masa y cortarlos del tamaño de los ñoquis.
- Cocinar en agua hirviendo hasta que floten, una vez flotando se cuentan 20 segundos y se escurren. Reservar.
- *Saltear* en una sartén con un poco de líquido del estofado, agregar *mantequilla*.
- Agregar el queso parmesano rallado.

Montaje

- Servir los ñoquis con champiñones y encima el *pollo* estofado. Terminar con aceite de oliva y parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-pollo-con-noquis-y-hongos>