

Gnocchi de papa y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 1 k

Yema: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Cacao Amargo: 1 cdita.

Harina: 300 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso rallado: 10 g

Ragoût de cordero

Vino Blanco: 200 cc

Solomillo de cordero: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fondo de Carne: 200 cc

Preparación de la Receta

- Cocine las papas en abundante agua hirviendo.
- Pele las papas y redúzcalas a puré,
- Corte la *zanahoria* en *brunoise* y blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- En un bowl mezcle el puré de papas, el cacao, la *zanahoria*, el queso rallado, pimienta, sal, la yema y la *harina*.
- Corte la masa en tiras y estire hasta formar rollos.
- Corte los rollos en cubos y pase por el utensilio de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Ragoût de cordero

- Corte la carne en cubos pequeños.
- En una *cacerola* lleve el vino a reducción a la mitad de su volumen.
- Agregue el fondo y continúe con la reducción hasta las 3/4 partes.
- En una sartén con aceite de oliva dore la carne de *cordero*.

- Vierta el fondo de carne y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal y pimienta y agregue los ñoquis colados.

Presentación

- Sirva los ñoquis en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-de-papa-y-chocolate>