Gnocchi de papas con salsa de almejas y mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 1 k
Harina: 300 grs.
Huevo: 1 Unidad
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Semolín extra: Cantidad necesaria

Bebida sugerida

Vino Chardonnay 1999:

Salsa

Almejas: 1 k
Caldo de verduras: 250 cc
Vino Blanco: 250 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 25 cc
Mejillones: 1 k
Perejil picado: 2 cdas.
Apio: 2 Ramas
Ajo: 1 Diente
Echalottes: 2 Unidades
Tomates Perita: 3 Unidades
Puerros: 2 Unidades

Salsa Holandesa

Yemas: Unidades

Preparación de la Receta

- Cocine las papas envueltas en papel aluminio en horno caliente durante 30 a 40 minutos .
- Pele y prense con el pisapuré.

- Lleve a un bowl y mezcle con la nuez moscada, la pimienta, la sal, el *huevo* y el *harina* poco a poco hasta formar la masa.
- Termine de unir en la mesada enharinada.
- Tome pequeñas porciones de masa, realice rollos, espolvoree con *semolín* y corte en trocitos
- Pase por la tabla acanalada.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y mezcle con la salsa.

Salsa marina

- Pique finamente los echalottes.
- Pele y aplaste el *ajo*.
- Corte el *apio*, el *puerro* y las zanahorias en cubos pequeños.
- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en *concassé*
- Reserve.
- Pique finamente el *perejil*
- Reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *echalotte* con el *ajo* y las verduras.
- Agregue las almejas y los mejillones
- Cubra con el vino y el caldo caliente.
- Condimente con sal y pimienta
- Tape y termine la cocción hasta que se abran las almejas y los mejillones.
- Abra las almejas y mejillones, lleve a una sartén con un poco del fondo de cocción, el *tomate* y el *perejil*
- Incorpore los gnocchi.

Presentación

- Sirva en paltos hondos, rocíe con aceite de oliva y pimienta negra recién molida
- Decore con *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-de-papas-con-salsa-de-almejas-y-mejillones