Gnocchi de papas, salmón y jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua de arroz

Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Arroz: 50 grs.

Gnocchi

Jengibre rallado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Papas grandes: 6 Unidades
Salmón rosado: 200 g

Salsa de salmón y hongos

Hongos shiitake: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Salmón rosado: 200 g
Endibia: 1 Unidad
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Varios

Aceite de tomate: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada o en el horno cocine las papas.
- Retire pele y reduzca a puré.
- Procese el **salmón** rosado.
- Pele y ralle el **jengibre**.

- En un bowl coloque el puré de papas, el *jengibre*, el *salmón*, un poco de *harina*, la yema de *huevo*, y sal.
- Amase rápidamente y forme los gnocchi.
- Reserve en la mesada, espolvoreados con *harina* por unos minutos.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los gnocchi al dente.

Salsa de salmón y hongos

- Corte el *salmón* en cubos.
- Corte los *hongos* en cubos.
- Corte la *endibia* en trozos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*, el *salmón* y la endivia.
- Condimente con sal y pimienta

Agua de arroz

- En una olla con agua o caldo agregue el *arroz* a cocinar.
- Procese, cuele y vuelva a colocar en la olla, para reservar caliente.
- Retire los gnocchi y coloque en una sartén con el agua de *arroz*.

Presentación

- En la base de un plato sirva la salsa de *salmón* y *hongos*, agregue los gnocchi y rocíe con aceite rojo de *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-de-papas-salmon-y-jengibre