Gnocchis de batata + Gnocchis de ricota rellenos de ciruelas + Mousse de queso gruyere + Ragú de solomillo de cerdo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gnocchi de batata

Harina: 2 Tazas
Sal: A gusto
Puré de batatas: 1 Tazas
Huevos: 2 Unidades

Gnocchi de ricota rellenos de ciruela

Harina: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Ricota tamizada: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Ciruelas: 10 Unidades

Mousse de queso gruyere

Queso gruyere rallado: 1 Taza
Crema de leche: 300 grs.

Ragú de solomillo de cerdo

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomillo: 2 Ramas
Apio: 2 Ramas
Peperoncino: 1 Unidad
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Pure de tomate: 1 Taza
Vino Blanco: 2 Tazas
Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Caldo de carne: 1 Taza

Preparación de la Receta

Gnocchi de batata

- Coloque en un bowl el puré de batatas, incorpore la *harina*, sazone con sal y por ultimo agregue los huevos previamente batidos solo hasta romper el ligue, comience a unir los ingredientes y luego amase hasta conseguir una masa suave y que no se pegue en las manos.

Gnocchi de ricota rellenos de ciruela

- Coloque en un bowl la **ricota**, incorpore el *huevo*, sal, pimienta y *harina*, una los ingredientes y luego amase.
- Pique groseramente las ciruelas.

Mousse de queso gruyere

- Coloque en un bowl la *crema* de leche junto con el queso gruyere y cocine a baño de maría hasta que el queso se funda por completo
- Luego cuele y una vez fría reserve en la heladera durante aproximadamente 4 a 6 horas.

Ragú de solomillo de cerdo

- Pele la *cebolla* y córtela en pluma.
- Pele la *zanahoria* y córtela en *brunoise*.
- Corte las ramas de *apio* en *brunoise*.
- Pique a mano el **solomillo**.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* una vez transparente incorpore el *apio*, la *zanahoria*, las ramas de *tomillo* y el *peperoncino*
- Cuando los vegetales estén tiernos incorpore la carne, mezcle y una vez sellada, sazone con pimienta, agregue vino blanco, caldo de carne y puré de *tomate*, mezcle y cocine a fuego medio durante 20 minutos mas.

Armado

- Una vez obtenida la textura deseada de la masa arme los ñoquis, tome una porción de la masa y amase hasta darle forma de cordón ancho, luego corte en bocados con un cuchillo y por ultimo arme los ñoquis.
- Forme para los ñoquis de *ricota* un cordón de igual forma que los ñoquis de **batata**, luego realice en el centro y a lo largo una incisión sin llegar a la base y en el centro disponga las ciruelas, tápelas con la masa y enrolle nuevamente sobre la mesada.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis durante aproximadamente 2 a 5 minutos.

- Terminada la cocción de la salsa de *solomillo* colóquela en una harten deje reducir y luego agregue los ñoquis, saltee unos minutos y retire.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ñoquis con salsa de *solomillo* de **cerdo** y acompañe con una quenelle de **mousse** de queso gruyere.

Tips

-

- Batata

- Existen mas de 400 variedades.
- Es oriunda de la India y actualmente es cultivada en todos los países calidos, especialmente en el Centro y Sudamérica.

- Gruyere

- Los agujeros u ojos se producen debido a la liberación de dióxido de carbono durante su *fermentación*.
- Se lo debe conservar envuelto en papel folex y en la parte menos fría de la heladera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchis-de-batata-gnocchis-de-ricota-rellenos-de-ciruelas-mousse-de-queso-gruyere-ragu-de-solomillo-de-cerdo