# Ñoquis a la romana con espinaca y jamón con manteca de salvia



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Leche**: 500 cc
**Ajo**: 3 Dientes
**Yemas**: 2 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Sémola fina**: 1 Taza
**Nuez Moscada**: A gusto
**Manteca**: 2 cdas.
**Queso rallado**: 1 cda.
**Espinacas / hojas**: 8 Unidad
**Jamòn crudo**: 2 Fetas

### Manteca de salvia

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Salvia**: 3 Hojas
**Queso parmesano rallado fino**: Cantidad necesaria

### Varios

**Aceite de salvia**:
**Reducción de aceto balsámico**:

## Preparación de la Receta

- Corte el **jamón** en juliana.
- En una olla, coloque la leche junto con la **manteca** y lleve al fuego hasta que rompa hervor, agregue la *sémola* en forme de lluvia.
- Cocine por 2 minutos más.
- Coloque en un bowl, deje enfriar, agregue las yemas y mezcle
- Incorpore el queso junto con la nuez moscada y condimente con sal y pimienta
- Por último agregue el *jamón* crudo y reserve.
- Lave la **espinaca** y corte *chiffonnade*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, coloque los ajos ecrasse y saltee la *espinaca*.

- Deseche los ajos, agregue a la preparación reservada y mezcle.
- Coloque entre papel film y estire hasta formar una lámina de 1 o 2 cm de espesor.
- Lleve a la heladera.

## Manteca de salvia

- Corte la salvia *chiffonnade*.
- En una sartén caliente, funda la *manteca* hasta llevarla a punto noissette.
- Agregue la salvia y cocine de 1 a 2 minutos

## Armado

- Retire la preparación de la heladera y corte con cortante, en forma de círculos.
- Coloque en una placa y esparza por encima la *manteca* de salvia.
- Espolvoree con queso rallado y gratine en el horno a 200° de 3 a 4 minutos.

## Presentación

- Sirva en un plato los ñoquis, decore con reducción de aceto, aceite y hojas de salvia.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/noquis-a-la-romana-con-espinaca-y-jamon-con-manteca-de-salvia**