

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

Jamón 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 noisette.
- 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-espina-y-jamon-con-manteca-de-salvia>