

# Ñoquis a la Romana

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Ñoquis

**Yemas:** 3 Unidades

**Manteca:** 60 Gramos

**Queso Reggianito:** 50 Gramos

**Sémola:** 250 Gramos

**Leche:** 1 Litro

**Nuez Moscada:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

### Pollo

**Cabeza de ajo:** 1 unidad

**Cebolla:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Tomate:** 1 unidad

**Zanahoria:** 1 unidad

**Salvia y tomillo:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Pollo:** 1 Unidad

### Salsa

**Aceite De Oliva:** 3 cdas

**Champiñones:** 200 Gramos

**Jamón cocido en un trozo:** 400 Gramos

**Pollo asado:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Crema de leche:** 100 c.c.

**Manteca:** 1 cda

**Queso rallado:** c/n

## Preparación de la Receta

## Ñoquis

- Calentar leche, *manteca*, nuez moscada, sal, pimienta y cuando esté a punto de *hervir* agregar *sémola* y revolver con batidor de alambre hasta que espese.
- Cocinar 1 minuto, retirar del fuego y añadir queso rallado finamente, yemas y mezclar hasta integrar.
- Llevar la preparación a una bandeja con papel film, alisar la superficie y reservar.

## Pollo

- *Condimentar* el pollo con sal, pimienta, en el interior agregar salvia, *tomillo* y rociado con aceite de oliva colocar en una bandeja con *cebolla*, *zanahoria*, *tomate*, *ajo* ( todo cortado rústicamente)
- Cocinar en horno a 170° C por 60 minutos.

## Salsa

- *Saltear* en *jamón* en cubos en sartén con *manteca* por 3 minutos.
- Agregar los champignones fileteados, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar por 5 minutos.
- Retirar las pechugas de *pollo* asado, cortar en cubos, añadir a la sartén y continuar la cocción por 3 minutos.
- Incorporar *crema*, queso rallado y una vez integrado retirar del fuego.

## Armado

- Colocar en la base de una fuente para horno la salsa y acomodar por encima de manera concéntrica los ñoquis cortados en círculos.
- Espolvorear con abundante queso rallado por encima.
- Llevar a horno fuerte hasta *gratinar*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-a-la-romana>