# 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 polo 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**