Ñoquis con salsa bolognesa

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pimienta: Cantidad necesaria
Harina para amasar: Cantidad necesaria
Papas: 600 g
Queso parmesano en polvo: 100 g
Yema de huevo: 1 Unidad
Harina: 150 g
Sal: Cantidad necesaria

Para la salsa:

Cebollas: 2 Unidades
Carne picada de cerdo: 100 g
Caldo De Pollo: 200 Ml.
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Guindilla: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Perejil fresco: Cantidad necesaria
Tomate frío: 200 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Vino Tinto: 100 Ml.
Pimiento verde: 1 Unidad
Carne picada de ternera: 250 g
Ajo: 1 Diente
Laurel: 1 Hoja
Parmesano para rallar: Cantidad necesaria
Pimentón dulce: 1 cda
Tomillos fresco: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

- Comenzamos preparando la salsa

Para ello picamos el ajo

- La *cebolla*, los pimientos y la *zanahoria* en *brunoise*.
- En una olla, con un chorrito de aceite caliente, doramos primero el *ajo* y a continuación agregamos el resto de las verduras picadas

- Cuando estén bien cocidas incorporamos el *pimentón* dulce, el *tomate* frito, la carne y la *guindilla* picada.
- Doramos un poco más y añadimos el vino tinto.
- Revolvemos, llevamos a ebullición y cuando el alcohol se evapore añadimos el caldo de *pollo*
- Dejamos que se cocine unos minutos y después añadimos el *tomillo* y la hoja de *laurel*
- Mantenemos la cocción a fuego bajo hasta que la salsa esté hecha.
- Por otro lado, para preparar los ñoquis, cocinamos las papas con la piel en agua con sal.
- Cuando estén blandas, las pelamos y las pisamos con ayuda de un pisa papas
- Luego, pesamos 500 gramos de puré y agregamos la yema de *huevo*, el parmesano, la *harina*, sal y pimienta
- Lo amasamos en un bowl grande y cuando ya no se pegue lo pasamos a la mesa de trabajo enharinada.
- Seguidamente, hacemos rollitos de masa que cortamos en pequeñas bolitas del mismo tamaño.
- Luego, añadimos los ñoquis en abundante agua hirviendo con sal
- Cuando suban, los retiramos
- Rectificamos de sal la salsa boloñesa.
- Cuando ya esté todo, en una sartén con parte de la salsa bolognesa añadimos los ñoquis y mezclamos.
- Servimos en una fuente con más salsa, parmesano rallado y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-con-salsa-bolognesa