Ñoquis de batata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 30 g
Huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Batatas peladas y cortadas en cubos: 750 g
Harina: 225 grs.

Crocante de queso

Queso rallado: 100 g

Salmón

Sal y Pimienta: A gusto
Salmón rosado: 360 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Manteca: 30 g
Salvia: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Salvia frita

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Salvia:

Preparación de la Receta

- En una olla coloque las batatas y cubra con agua

- Cocine hasta que las batatas estén blandas, 15 minutos aproximadamente
- Cuele y reduzca a puré.
- Coloque el puré a secar a fuego bajo y agregue la *manteca*.
- Coloque en un bowl y agregue el *huevo*, la *harina*, sal y pimienta.
- Mezcle con una cuchara de madera y luego amase.
- Deje reposar por 30 minutos en frío.
- Forme pequeñas bolitas y de forma de ñoquis, espolvoree con *harina*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine los ñoquis.

Salsa

- Pique la salvia.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén coloque la *manteca* a derretir, saltee la salvia con el *ajo*.

Armado

- Termine los ñoquis en la salsa y agregue caldo.

Salmón

- Corte el *lomo* de *salmón*, en filetes de 2 ½ cm de ancho aproximadamente.
- En una sartén con aceite de oliva, dore el *salmón* del lado de la piel por unos minutos, condimente con sal y pimienta.
- Retire y reserve.

Salvia frita

- En una olla con abundante aceite caliente, fría las hojas de salvia, retire sobre papel absorbente.

Crocantes de queso

- En una sartén caliente de teflón, coloque el queso rallado en pequeños montones, dore de ambos lados, retire y sobre la mano con una servilleta y una espátula de forma de curva.

Presentación

- En un plato sirva los ñoquis con la salsa, encima elsalmón, la salvia frita, termine con el crocante de queso y pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-batata-4