

Ñoquis de batata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Huevos: 2 Unidades

Salvia Fresca: Cantidad necesaria

Batatas: 1 k

Polvo de hornear: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Crema de leche: 150 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Camarones: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Nueces: 50 g

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine las batatas con piel en abundante agua hirviendo salada o en el horno envueltas en papel de aluminio.
- Pele y reduzca a puré.
- Pique la salvia.
- Mezcle el puré de batatas con sal, pimienta, polvo de hornear, el queso parmesano rallado, salvia, los huevos y por último incorpore la *harina* amasando lo menos posible.
- Estire formando cilindros, corte y de forma con las manos (esferas), con un tenedor o con una ñoquera
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine los ñoquis.

Salsa

- Pele y ralle la *zanahoria*.
- Limpie la *cebolla* de verdeo y pique.
- Pique las nueces.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo junto con la *zanahoria* rallada.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue la *crema* de leche
- Deje reducir para lograr una salsa algo espesa y añada las nueces, sal, pimienta y los *camarones* limpios.
- Al final incorpore los ñoquis.

Presentación

- Pique el *ciboulette*.
- Sirva los ñoquis con la salsa y espolvoree con queso parmesano rallado

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