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