Ñoquis de calabaza y tomillo con tomates cherry quemados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cda.
Calabaza: 1 k
Manteca: 50 g
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 1¼ Taza

Salsa

Tomillo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 500 grs.
Azucar: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Aceite De Oliva: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele la **calabaza**, elimine las semillas corte en cubos y cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele reduzca a puré y debe obtener 750 gramos del mismo.
- Escurra el exceso de líquido del puré con un lienzo.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Incorpore el puré de *calabaza* y mezcle durante 1 minuto.
- En un bowl mezcle el puré de *calabaza*, la yema, la *harina*, la sal, el **tomillo** y la pimienta.
- Con la ayuda de dos cucharas pequeñas forme quenelles con la masa.
- Reserve en una placa enharinada y reserve en la heladera durante 10 minutos.
- Cocine en abundante agua salda hirviendo.

Salsa

- Pique el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En un bowl mezcle los tomates, el *ajo*, el *tomillo*, el azúcar, la sal, el aceite de oliva y la pimienta.
- Lleve todo a una asadera y ase en el horno
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los tomates asados y los ñoquis colados.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-calabaza-y-tomillo-con-tomates-cherry-quemados