Ñoquis de hierbas con cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal gruesa: 2 k
Harina: 150 grs.
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Papas: 1 k
Huevos: 2 Unidades

Mechado de Cordero

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pata de cordero: 1 Unidad
Tomates frescos: 4 Unidades
Eneldo: 1/2 Taza
Arvejas congeladas: 200 g
Ajo: 4 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades
Romero: 3 Ramas
Echalottes: 4 Unidades
Vino rosado: 750 cc

Pasta de hierbas

Agua: 3 Tazas
Espinaca: 1 Tazas
Ciboulette: 1/2 Taza
Perejil picado: 1/2 Taza
Albahaca: 1/2 Taza
Estragón: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Mechado de cordero

- Corte la pata de **cordero** en trozos.

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Machaque los dientes de *ajo* con piel.
- Pele los echalottes y córtelos groseramente.
- Pele las zanahorias y córtelas en medias rodajas.
- Coloque los tomates en agua hirviendo durante 30 segundos, luego quíteles la piel y las pepitas, por ultimo córtelos en cubitos.
- Coloque en una fuente aceite de oliva, las hojas de *romero* y *eneldo*, agregue el *cordero*, *ajo*, echalottes y pimineta negra, deje macerar durante 12 horas.
- Transcurrido el tiempo de maceración selle la carne en una *cacerola* bien caliente con aceite de oliva, una vez sellada retírela y reserve.
- En la misma *cacerola* con un poco mas de aceite incorpore la *cebolla*, una vez transparente añada la *zanahoria* y el vino, cuando rompa hervor cocine unos minutos mas hasta que el alcohol se evapore y agregue los tomates y nuevamente la carne, cubra con agua y cocine a fuego mínimo durante 3 horas, tener en cuenta que la carne siempre tendrá que estar a nivel con agua durante la cocción.

Pasta de hierbas

- Procese todas las hierbas y mézclelas con el agua, luego colóquelas en una sartén y cocínelas durante 5 minutos
- Retire del fuego y escurra colocándolas sobre un trapo durante una hora
- Reservar la pulpa bien seca.

Masa

- Sobre una placa forme un colchón de sal gruesa, acomode encima las papas con piel y cocine en horno medio durante 30 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y pélelas, luego realice un puré bien liso.

Armado

- Coloque en un bowl el puré de papas, queso rallado y sal, mezcle y agregue la pasta de hierbas y los huevos, una los ingredientes con las manos y por ultimo incorpore la *harina* de a poco, termine de unir los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Tome porciones de la masa, de forma de cordón no muy fino y luego con el revés de un cuchillo córtela formando los ñoquis.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis, una vez que suben a la superficie retírelos del agua.
- En la misma agua blanquee las arvejas.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de ñoquis de hierbas y acompañe con el *cordero*, salsee con la salsa de la cocción.
- Decore con las arvejas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-hierbas-con-cordero