

# 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 último córtelos en cubitos.
- Coloque en una fuente aceite de oliva, las hojas de *romero* y *eneldo*, agregue el *cordero*, *ajo*, *echalottes* y pimienta 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 más de aceite incorpore la *cebolla*, una vez transparente añada la *zanahoria* y el vino, cuando rompa hervor cocine unos minutos más 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 último 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.