Ñoquis de hierbas con espinaca y jamón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 1 k
Harina: 200 grs.
Perejil: 1 cdas.
Tomillo: 1 cdas.
Ciboulette: 1 cdas.
Nuez Moscada: A gusto
Queso provolone rallado: 1 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Estragón: 1 cda.

Salsa

Nueces: 100 g
Espinaca: 50 g
Crema de leche: 100 cc

Varios

Sal: A gusto
Queso Parmesano: A gusto
Manteca: 25 g
Jamòn crudo: 100 g

Preparación de la Receta

- Pique las hierbas finamente.
- Pele, lave las papas y cocínelas al vapor.
- Páselas por un *tamiz*
- Agregue el *huevo*, el *perejil*, el *ciboulette*, el *estragón*, el *tomillo*, el queso rallado, la sal y nuez moscada.
- Incorpore el *harina*.
- Una todos los ingredientes
- Amase.
- Tome porciones de masa y haga rollitos
- A éstos córtelos en trozos pequeños

- Forme pelotitas y ahueque con el dedo pulgar contra la palma de la mano.
- Cocine en abundante agua caliene
- Cuando suban a la superficie están listos.

Salsa

- Corte en tiras el **jamón**
- Pele y pique las nueces.
- Pique la salvia.
- Corte la **espinaca** en juliana.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee el *jamón* crudo.
- Agregue las nueces y la salvia.
- Cuando los ñoquis estén listos vuelque en la sartén junto con la *espinaca* saltee e incorpore la *crema* de leche.

Varios

- Desgrase el *jamón* y seque el horno sobre un Silpat
- Sirva en platos hondos decore con el *jamón* seco y virutas de parmesano.

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