

Ñoquis de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 150 grs.

Huevo: 1 Unidad

Espinaca: 200 g

Perejil: 1 cda.

Panceta ahumada: 100 g

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Manteca: 30 g

Romero: 1 Rama

Pan del día anterior: 300 g

Queso rallado: 50 g

Varios

Manteca: 50 g

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la corteza del pan y corte en cubos.
- Pique finamente la *espinaca*, la *cebolla*, la *panceta* y el *perejil*.
- Desgrane el *romero* y pique.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore la *espinaca* y sal
- En un bowl hidrate los cubos de pan con la leche y deshaga la miga con un tenedor hasta formar una pasta.
- Incorpore la *panceta*, las hierbas y la *espinaca* con la *cebolla*.
- Añada el *huevo*, la *harina*, sal, nuez moscada y mezcle bien.
- Reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Tome pequeñas porciones de masa, forme esferas y reboce con *harina*.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 15 minutos.
- En una sartén con *manteca* caliente saltee los ñoquis colados.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-pan>