

# ÑOQUIS DE PAPA

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papa negra:** 750 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal, pimienta y nuez moscada:** Al gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite de oliva:** Al gusto

**Harina 0000:** 225 g

**Queso rallado:** 2 Cucharadas

**Albahaca:** Cantidad Necesaria

**Nueces:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para los ñoquis

- *Pelar* las papas y cortarlas en cubos
- Cocinar hasta que estén tiernas
- Colar y hacer puré
- Una vez tibias agregar el *huevo*, el queso rallado y los condimentos
- Incorporar la *harina* y unir todo amasando lo menos posible
- Una vez lista la masa formar tiras, y cortar los ñoquis
- Deslizarlos por el tenedor o ñoquera
- *Hervir* hasta que suban a la superficie del agua.

### Para la salsa pesto pesto

- Picar la *albahaca*, las nueces y los ajos
- Incorporar queso rallado y aceite de oliva y mezclar
- Colocar esta preparación sobre los ñoquis y servir

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-2>