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 Ncesaria
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