

# Ñoquis de papa a los cuatro quesos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ñoquis de papa

**Polvo de hornear:** 5 grs.

**Papas:** 1 k

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Nuez Moscada:** 2 g

**Harina:** 250 grs.

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Mozzarella:** 200 g

### Salsa Bechamel

**Leche:** 250 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Harina:** 200 grs.

**Laurel:** 1 Hoja

**Tomillo:** 10 g

**Manteca:** 50 g

**Nuez Moscada:** 4 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

### Salsa cuatro quesos

**Queso Gruyere:** 50 g

**Nuez Moscada:** 5 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Crema de leche:** 250 cc

**Queso Roquefort:** 25 g

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Mozzarella:** 100 g

## Preparación de la Receta

## Ñoquis de papa

- Hierva la **papa** con su cáscara y una vez que esté cocida, retire y pele aún en caliente, luego realice un puré hasta que quede totalmente liso.
- Forme una corona con la *papa* sobre la mesada, espolvoree alrededor el queso rallado, encima la *harina* junto con el polvo de hornear, sal, pimienta y la nuez moscada, coloque en el centro de la corona los huevos apenas batidos y trabaje con un cornet integrando los ingredientes de afuera hacia adentro.
- Una vez unidos los ingredientes tome una pequeña porción de la masa y cubra el resto hasta el momento de utilizarla.
- Realice una tira larga con la porción de masa, espolvoree con *harina* y corte los ñoquis en forma pareja

## Salsa bechamel

- Realice una salsa bechamel
- Pele la *cebolla* y pinche en la base el clavo de olor.
- Coloque la leche en una *cacerola* junto con la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle continuamente hasta que tome una coloración ligeramente dorada, luego retire del fuego y una vez frío vierta la leche hirviendo previamente colada, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con un batidor hasta que rompa hervor, una vez que rompa hervor comience a batir con una espátula hasta que espese, al final de la cocción sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y retire del fuego
- Cubra con papel film en contacto hasta el momento de utilizarla.

## Salsa cuatro quesos

- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* junto con los dientes de *ajo*, lleve a fuego y realice una infusión, una vez que rompa el hervor retire del fuego y cuele desechando los dientes de *ajo*.
- Lleve la *crema* nuevamente al fuego e incorpore el queso gruyere rayado, el parmesano, *mozzarella* y el queso roquefort, mezcle con una espátula, por ultimo añada la salsa bechamel, sazone con sal, pimienta y nuez moscada
- Bata hasta fundir por completo los quesos.

## Armado

- Corte la *mozzarella* en pequeños dados.
- Tome un ñoqui, presione el centro con el dedo formando una cavidad y coloque dentro de esta el dado de *mozzarella*, luego cierre suavemente formando un bollito con la palma de las manos, proceda del mismo modo con el resto de los ñoquis.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis, cuando comiencen a flotar cocine durante 1 minuto mas y retire.
- Coloque los ñoquis dentro de la salsa y cocínelos durante 30 segundos más.

## Presentación

- Sirva una porción de ñoquis en un plato hondo caliente y decore con una tuill de queso y *ciboulette* ciselada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-a-los-cuatro-quesos>