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 frió 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