elGourmet

Ñoquis de papa al fileto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina De Arroz: 150 grs.
Yemas: 2 Unidades
Papas: 1 k

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates: 1 k

Preparación de la Receta

- Cocine las papas con piel hasta que estén tiernas
- Luego pélelas y realice un puré.
- Agregue al puré de papas las yemas junto con la *harina* y mezcle.

Salsa

- Corte los tomates en pequeños cuadraditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los tomates, sazone con sal.

Armado

- Espolvoree la masada con *harina*, tome pequeñas porciones de la masa y forme tiras mientras amasa sobre la mesada, luego corte en bocados y forme los ñoquis.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis unos minutos.
- Retírelos y colóquelos dentro de la salsa, cocine unos minutos más.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-al-fileto