

# Ñoquis de Papa al Horno

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Ñoquis

**Yemas:** 2 Unidades

**Nuez Moscada:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Queso rallado:** 1 Puñado

**Harina:** 300 Gramos

**Papas:** 800 Gramos

**Polvo de hornear:** 1 cda

**Sal Marina:** 1 Puñado

### Salsa

**Manteca:** c/n

**Queso cuartirolo:** 250 Gramos

**Aceite De Oliva:** c/n

**Queso rallado:** c/n

**Salvia:** 1 Ramillete

## Preparación de la Receta

### Ñoquis

- Cocinar papas con piel envueltas en papel aluminio de a una con sal y aceite de oliva en horno a 180° C por 30 minutos (deben estar tiernas)
- Retirar la pulpa en caliente y hacer un puré con sal marina y nuez moscada.
- Hacer una corona con la **papa** pisada, espolvorear con polvo de hornear y en el centro agregar *harina*, queso rallado, yemas y trabajar con las manos sin amasar, se deben unir los ingredientes hasta formar una masa lisa.
- Hacer rollos con las manos y cortar ñoquis según el tamaño deseado.
- Con ñoquera de madera dar forma a la pasta y reservar

### Armado

- *Saltear* en *manteca* y oliva hojas de salvia 1 minuto.
- Cocinar los ñoquis en abundante agua con sal y cuando suben a la superficie retirarlos y agregar a la sartén.
- Incorporar queso cuartirolo en cubos, abundante queso rallado por encima y llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

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