

# Ñoquis de papa rellenos con queso y salsa de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Extras

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

### Para el relleno

**Tomillo fresco:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano:** 150 grs.

**Queso Mozzarella:** 150 g

**Tomates secos hidratados:** 50 g

### Para la salsa

**Peperoncino:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 4 Dientes

**Puré de tomates:** 1 L

### Para los ñoquis

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Huevos:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Puré de papas:** 1 k

**Harina:** 300 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Semolin:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

## Preparación de la Receta

## Para los ñoquis

- Para hacer la masa de los ñoquis combinar el puré de papas frío junto con el *huevo*, la *harina*, el polvo de hornear, el queso rallado.
- Amasar hasta integrar todos los elementos.
- Luego estirar en pequeños rollos y cortar.
- Rellenar los ñoquis con la mezcla de queso y tomates secos.
- Conservar en la heladera hasta el momento de cocinar.
- Espolvorear con abundante *semolín*.

## Para el relleno

- Picar los tomates secos previamente hidratados, combinar con la mozzarella, el queso rallado y el *tomillo* picado.

## Para la salsa

- Picar el *ajo* y rehogar en aceite de oliva junto con un *peperoncino*.
- Añadir el puré de tomates y cocinar durante 40 minutos.
- Rectificar los condimentos.

## Armado del plato

- Cocinar los ñoquis en abundante agua con sal.
- Colocar con la salsa en una bandeja para horno y espolvorear con queso rallado.
- Llevar al horno hasta que gratine.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-rellenos-con-queso-y-salsa-de-tomates>