

Ñoquis de queso

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Ingredientes de Para los Ñoquis

Queso Cremoso: 500 g

Harina 0000: 1 Taza

Sal:

Huevos: 2 Unidades

Tomillo:

Para la salsa

Champiñones: 250 g

Jamon: 200 g

Salsa de tomate: 400 g

Ajo picado: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Sobre la mesa, desarmar el queso cremoso con la ayuda de un tenedor
- Hacer un hueco en el medio y colocar los huevos, el *tomillo*, y la sal
- Añadir *harina*, mientras se amasa y agregar más si fuera necesario, hasta lograr una masa que no se pegue
- Formar cilindros y cortar los ñoquis
- *Hervir* en abundante agua salada.

Para la salsa

- Cortar los champiñones y dorarlos en una sartén con aceite
- Añadir el *jamón* cortado en finas tiras, el *ajo* y la salsa de *tomate*
- Dejar cocinar hasta reducir.
- Una vez que los ñoquis floten en el agua, sacarlos con espumadera y llevarlos a la sartén con la salsa, donde deben cocinarse un minuto más.

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