

Ñoquis de queso

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Ingredientes de Para los Ñoquis

Queso Cremoso: 500 g Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 1 Taza Tomillo:

Sal:

Para la salsa

Champiñones: 250 g

Jamon: 200 g Ajo picado: 1 cdita

Salsa de tomate: 400 g

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