Ñoquis de remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema picante

Krein: 1 cda.
Crema de leche: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Hierbas fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Albahaca: 12 Hojas
Salvia: 12 Hojas
Hojas de remolacha: 8 Unidades

Ñoquis

Cebolla: 1 Unidad
Ajos confitados: 12 Dientes
Papas: 400 g
Tomillo fresco: A gusto
Remolacha: 300 g
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Huevos: 2 a 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Semolin: Cantidad necesaria
Queso de cabra fresco: 300 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Ñoquis

- En una placa para horno forme un colchón con sal gruesa y encima acomode las papas, las remolachas y cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que estén tiernas.
- Pele las papas, las remolachas y redúzcalas a puré.
- Pique finamente el *tomillo*.
- En un bowl combine los dos purés.
- Incorpore los huevos uno a uno.
- Condimente con sal, pimienta y *tomillo*.
- Añada *harina* poco a poco hasta obtener una masa uniforme.
- Trabaje sobre la mesada con *semolín* hasta que la masa no se pegue en las manos.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- Tome porciones de masa, forme cordones gruesos y corte cada uno en trozos regulares.
- Encierre el queso en la masa y dele la forma deseada.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Retire no bien suben a la superficie.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con *manteca* clarificada saltee los ñoquis con la *cebolla* durante unos segundos.
- Incorpore los ajos confitados y retire del fuego.

Hierbas fritas

- En una sartén con aceite caliente fría las hierbas.
- Escurra sobre papel absorbente y pique groseramente.

Crema picante

- Bata la *crema* de leche con el *krein*, sal y pimienta a medio punto.

Presentación

- Sirva los ñoquis en un plato hondo y rocíe con la *crema* picante.
- Espolvoree con las hierbas fritas picadas y salpimiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-remolacha