Ñoquis de ricotta y frutas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Kiwi: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen:
Chile amarillo: 1 Unidad
Mango: 1/2 Unidad
Plátano: 1/2 Unidad
Harina: 3/4 cdas.
Huevo: 1 Unidad
Azúcar moreno:
Chile Verde: 1
Queso mascarpone: 150 g
Sal:
Coco rallado: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol, colocamos el queso mascarpone
- Luego, rompemos el *huevo* e incluimos la *harina*
- Mezclamos todo con la ayuda de un tenedor.
- A continuación, colocamos una *cacerola* con agua y sal al fuego a temperatura media-alta.
- Pelamos el *kiwi* y lo cortamos en cubos pequeños
- Repetimos la misma operación con el *plátano* y el mango y lo añadimos al bol con el queso y el *huevo*
- Rectificamos de *harina* si fuera necesario
- Espolvoreamos un poco de coco rallado y lo integramos bien con el resto de ingredientes.
- Por otro lado, cortamos las puntas de los chiles en rodajas muy finas sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- Le damos forma a la masa, con la ayuda de dos cucharas, formando pequeñas bolitas y las añadimos a la *cacerola* una vez que haya roto el hervor
- Cuando los ñoquis floten estarán listos.
- Los retiramos y los colocamos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva y marcamos los ñoquis, espolvoreándolos con azúcar moreno y un poco de coco
- Cocinamos durante unos segundos y los revolvemos.
- Emplatamos espolvoreando con un poco más de coco rallado y unas rodajas pequeñas de *chile* amarillo y verde.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-ricotta-y-frutas