Ñoquis de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 200 grs.
Harina: 300 grs.
Papas: 400 g
Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad

Salsa

Ciboulette: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Queso Roquefort: 50 g
Camarones: 200 g
Crema de leche: 400 cc
Ají molido: A gusto
Pimienta verde: 5 Granos

Preparación de la Receta

- Cocine las papas al vapor, pele y reduzca a puré.
- Desespine el **salmón**, elimine la piel y procese.
- En un bowl mezcle el puré de papas con el *salmón*, la *harina*, la yema, la sal y la pimienta.
- Termine de amasar en la mesada.
- Tome porciones de masa y forme cilindros.
- Corte en dados y forme los ñoquis
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Machaque la pimienta.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén caliente tueste la pimienta y el *ají* molido.
- Agregue el vino blanco y deje reducir.
- Incorpore la *crema* y los *camarones*.

- Aromatice con el *ciboulette* y el roquefort.
- Incorpore los ñoquis.

Presentación

- Sirva los ñoquis en platos hondos.

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