

Ñoquis de sémola con espinacas y sesos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 1 l.

Manteca: 50 g

Semolin: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Aceite de trufas: 1 cda.

Cubierta

Almendras: 100 g

Crema de leche: 50 cc

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Manteca: 25 g

Pimienta: A gusto

Jamón crudo: 100 g

Guarnición I

Hojas de apio: 5 Unidades

Sesos: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición II

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 25 g

Crema de leche: 50 cc

Espinaca: 300 g

Preparación de la Receta

- Lleve la leche a hervor y vierta la **sémola** en forma de lluvia revolviendo constantemente durante 5 minutos o hasta que espese.
- Condimente con aceite de trufas, sal y pimienta.

- Agregue el parmesano rallado, la *manteca* y mezcle bien.
- Vierta la *sémola* sobre una placa aceitada y deje enfriar en la heladera hasta que solidifique.
- Corte los ñoquis con la forma que desee.

Cubierta

- Pique finamente el *jamón*.
- Pele las almendras y filetee.
- En un bowl mezcle el *jamón* picado, las almendras fileteadas, la *crema*, la pimienta y la *manteca* pomada.

Armado

- Disponga los ñoquis en una placa para horno previamente aceitada.
- Cubra los ñoquis con la mezcla de *jamón* y almendras.
- Espolvoree con parmesano rallado.
- Gratine en el horno caliente.

Guarnición I

- Disponga los sesos en un bowl y deje bajo el agua de la canilla durante 1 hora y lave bien.
- En una *cacero* coloque los sesos, las hojas de *apio* y el *tomillo*.
- Cubra con agua fría y cocine durante 5 minutos a partir del hervor.
- Deje enfriar en el agua.
- Corte los sesos en trozos irregulares
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los sesos.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición II

- En una sartén caliente con *manteca* saltee brevemente las espinacas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada la *crema*.

Presentación

- Coloque los ñoquis en la base del plato, distribuya al rededor la *espinaca* y los sesos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-semola-con-espinacas-y-sesos>