Ñoquis de Sémola



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Ñoquis

Leche: 2 L
Pimienta: Cantidad necesaria
Sémola: 500 g
Queso rallado: 400 g
Nuez Moscada: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Mantequilla: 100 g
Yema de huevo: 6 Unidades

Salsa de adultos

Crema: 300 cc
Sal: Cantidad necesaria
Queso rallado: Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Puerro: 2 Tallos
Tomillo: Cantidad necesaria
Hongos: 200 g

Salsa de niños

Queso Fresco: 200 g
Orégano: Cantidad necesaria
Crema: 300 cc
Sal: Cantidad necesaria
Salsa de tomate: 100 cc

Preparación de la Receta

Ñoquis

- En una olla, calentar la leche y luego incorporar la **sémola** en forma de lluvia
- Revolver con una cuchara de madera hasta cocinar

- Retirar del fuego, colocar en un recipiente, agregar la *mantequilla* y mezclar hasta fundir e integrar.
- Añadir sal, pimienta y nuez moscada a gusto
- Agregar las yemas una a una, revolviendo entre cada incorporación
- Por último, echar el queso rallado y trabajar hasta integrar todos los ingredientes.
- Sobre una tabla de madera engrasada con *mantequilla*, estirar la masa de manera pareja
- Reservar hasta que se enfríe
- Cortar los ñoquis con un aro y disponerlos en 2 fuentes engrasadas también con *mantequilla*.

Salsa para adultos

- En una sartén con aceite, *saltear* los puerros picados
- Agregar los champiñones y portobellos fileteados
- Cocinar unos minutos
- Salpimentar.
- Añadir la *crema*, queso rallado y *tomillo* a gusto
- Dejar reducir unos minutos
- Retirar y verter sobre una de las fuentes de ñoquis
- Echar queso rallado por encima y hornear hasta *gratinar*.

Salsa para niños

- En una olla, calentar la *crema*, la salsa de *tomate*, *orégano* y sal a gusto
- Cocinar hasta que rompa el hervor
- Retirar del fuego.
- Sobre la segunda bandeja de ñoquis, verter la salsa rosa, agregar cubos de queso fresco y queso rallado por encima
- Hornear hasta *gratinar*.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para cualquier tipo de champi&ntilde

- Ones, evite lavarlos ya que son esponjosos y absorben el agua fácilmente
- Si tienen demasiada tierra, ponlos sobre un colador y deja correr agua fría sobre ellos
- Por último, sécalos uno por uno con un paño limpio.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa "Recetas de Familia", de Marcela Lovegrove.

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