

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 champiñones, 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 más 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>