

# Ñoquis de zanahoria y papa con salsa de menta con brochettes de cordero



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Nuez Moscada:** A gusto

**Zanahoria:** 200 g

**Yema:** 1 Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 200 grs.

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Papas:** 200 g

## Bebida sugerida

**Vino Tempranillo 1999:**

## Brochettes de cordero

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** A gusto

**Paleta de Cordero:** 1 k

**Romero:** 1 Rama

**Limon:** 1 Unidad

## Salsa de menta

**Hojas de menta:** 50 g

**Queso Parmesano:** A gusto

**Pimienta:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 150 cc

**Aceite De Oliva:** 80 cc

## Preparación de la Receta

- Pele las zanahorias, corte en rodajas y cocine al vapor.
- Reduzca las zanahorias a puré y pase a través de un lienzo para eliminar el líquido.
- Pele las papas, corte en cubos, cocine al vapor y redúzcalas a puré.

- En un bowl mezcle el puré de papas con el puré de zanahorias.
- Agregue el *huevo*, la yema, la *mostaza*, la nuez moscada y la *harina*.
- Rellene una manga de repostería con pico liso.
- En una *cacerola* con abundante agua salada vierta los ñoquis en el mismo momento que salen de la manga.
- Corte cada ñoqui con un cuchillo mojado del tamaño que lo desee.
- Cocine hasta que los ñoquis suban a la superficie.

## Salsa de menta

- Ralle el queso.
- En una *cacerola* con abundante agua blanquee rápidamente las hojas de **menta**.
- Procese las hojas de *menta* con 50 cc de aceite de oliva y sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva caliente la *menta* con los ñoquis.
- Agregue la *crema* de leche, el queso rallado y pimienta.

## Brochette de cordero

- Deshuese la paleta de **cordero** y corte la carne en cubos.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- En un bowl mezcle los cubos de carne con el *romero*, la ralladura de *limón*, pimienta y el aceite de oliva.
- Deje *marinar* en la heladera durante 6 a 7 horas.
- Atraviese los cubos de carne en palillos para brochette.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las brochettes de *cordero*.
- Condimente con sal.

## Presentación

- Sirva los ñoquis en platos individuales, en un costado sirva una brochette de *cordero*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-zanahoria-y-papa-con-salsa-de-menta-con-brochettes-de-cordero>