Ñoquis de zanahoria

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Cabernet Malbec 1999:

Hongos salteados

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos frescos variados: 250 g

Ñoquis

Harina: 200 grs.
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Clara: 1 Unidad
Zanahoria: 350 g
Papas: 600 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g

Salsa

Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Rabano Picante: A gusto
Crema de leche: 500 cc
Remolacha: 1 Unidad

Varios

Ciboulette: A gusto
Queso Parmesano: A gusto

Preparación de la Receta

Ñoquis

- Pele las zanahorias, cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las zanahorias y procese con la clara y las yemas
- Pele las papas cocine hasta que estén tiernas y aplaste hasta reducirlas a puré.
- En un bowl mezcle el puré de papas con el de **zanahoria**.
- Incorpore queso parmesano rallado, sal y pimienta.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta formar una masa tierna que no se pegue en las manos
- Añada más *harina* de ser necesario.
- Tome porciones de masa confeccione cordones de 1 cm de diámetro
- Espolvoree con *harina* y corte porciones pequeñas.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y cuele no bien los ñoquis suban a la superficie.

Salsa

- Pele y ralle la *remolacha*.
- En una sartén caliente cocine la *remolacha* con la *crema* de leche durante 3 minutos a partir del hervor sobre fuego bajo.
- Incorpore el *rábano* picante, nuez moscada, sal y pimienta

Hongos salteados

- Corte los *hongos* en láminas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *hongos* sobre fuego fuerte.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En la base de un plato hondo sirva la salsa, encima una porción de ñoquis y corone con los *hongos* salteados.
- Espolvoree con escamas de parmesano y *ciboulette* picado.

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