Ñoquis Dorados de Batata con Hongos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Oliva: c/n
Queso Parmesano: c/n

Ñoquis

Harina: 100 Gramos
Polvo de hongos: 3 cdas
Queso Parmesano: 50 Gramos
Huevo: 1 unidad
Puré de batatas: 500 Gramos
Sal: c/n

Salsa

Aceite De Oliva: c/n
Champiñones: 50 Gramos
Hongos de pino hidratados: 30 Gramos
Crema de leche: 1/2 Taza
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Vino Blanco: 1/4 Taza
Perejil: c/n
Portobellos: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar puré de batatas frío, polvo de **hongos**, queso parmesano, *huevo*, sal, la mitad de la *harina* y amasar hasta unir
- Con la ayuda de la *harina* restante hacer rollos y darles forma.
- Reservar espolvoreados con *harina*.
- Cocinar en agua hirviendo hasta que floten.
- Llevar a sartén de con aceite de oliva y *saltear* hasta *dorar* por sus lados.
- Incorporar a la sartén con la salsa, agregar queso rallado, *perejil* picado, mezclar y servir en fuente.

Salsa

- Rehogar cebollas y *ajo* picados con aceite de oliva en una sartén.
- Agregar portobellos y champiñones en cuartos y cocinar hasta *dorar*.
- Añadir *hongos* de pino hidratados picados, vino blanco y dejar evaporar el alcohol
- Incorporar un poco del liquido de los *hongos*, *crema* de leche y dejar reducir.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-dorados-de-batata-con-hongos