Ñoquis Rápidos de Queso



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Queso rallado: 125 grs
Harina: 250 grs
Queso americano: 400 grs
Sal: c/n

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Orégano: c/n
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Tomate perita sin piel: 8 Unidades
Ajo en escamas: 1 cda
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar queso *crema*, queso rallado, *huevo*, sal, pimienta y cuando estén los ingredientes unidos agregar *harina*.
- Mezclar hasta integrar los ingredientes hasta hacer un bollo, no se debe amasar, solo unir
- Dejar descansar 1 hora en heladera.
- Con la masa reposada hacer rollitos y cortar los ñoquis del tamaño deseado.
- Pasarlos por la ñoquera y reservar espolvoreados con *harina* .

Salsa

- *Saltear* en una ollita con aceite *cebolla*, *cebolla* de verdeo picadas, *ajo* en escamas y cocinar unos minutos.
- Agregar tomates pelados sin semillas en cubos, *orégano*, sal y pimienta.
- Tapar y cocinar por 5 minutos
- Pisar con pisapuré y terminar de cocinar por unos minutos más.

Armado

- Cocinar los ñoquis reservados en agua hirviendo con sal
- Cuando el agua recupere el hervor y los ñoquis suban, dejarlos cocinar por 1 minutos y con espumadera retirarlos y colocarlos en la fuente.
- Agregarles por encima la salsa y servir.

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