Ñoquis rellenos a la salvia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ñoquis

Harina: 100 grs.
Papas: 400 g
Yemas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto
Huevo batido: Cantidad necesaria
Queso Fontina: 50 g
Queso rallado: 50 g

Salsa de panceta

Crema de leche: 1 Pote
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 3 a 4 cdas.
Panceta ahumada: 50 g

Salsa de salvia

Hojas de salvia: A gusto
Crema de leche: 1 Pote
Queso rallado: 50 g
Manteca: 100 g
Pan Rallado: 30 g

Preparación de la Receta

Ñoquis

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, redúzcalas a puré y deje enfriar.
- Sobre la mesa de trabajo coloque el puré de papas, las yemas, la *harina*, sal, pimienta y mezcle bien.
- Añada más *harina* de ser necesario.
- Divida la masa en porciones del tamaño de una nuez y aplástelas levemente para formar discos.

Relleno

- En un bowl mezcle el queso fontina rallado, el queso rallado, sal y pimienta.
- Añada *huevo* batido poco a poco hasta formar una pasta maleable.

Armado

- Distribuya el relleno sobre los discos de masa, cierre y dele forma alargada
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y retire no bien suban a la superficie.
- Derrita la *manteca* con las hojas de salvia.
- Acomode los ñoquis en una fuente sin superponerlos, bañe con la *manteca* y espolvoree con pan y queso rallado.
- Rocíe con *crema* de leche y gratine en el horno caliente.

Salsa de panceta

- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- En una sartén caliente dore la *panceta* y retire del fuego.
- Agregue la *crema*, el queso rallado, sal y pimienta.

Presentación

- Sirva los ñoquis en platos individuales y rocíe con la salsa de *panceta*.
- Decore con hojas de salvia fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-rellenos-a-la-salvia