

# 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>