Ñoquis rellenos con parmesano y salsa verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdita.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Harina: Cantidad necesaria
Queso parmesano rallado fino: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 50 g

Salsa de berro

Crema de leche: 500 cc
Espinacas: 200 g
Berro: 200 g

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua fría y sal, hierva las papas con piel
- Una vez que rompa hervor baje el fuego a mínimo hasta que estén cocidas.
- Deje enfriar, pele y realice un puré.
- Coloque el puré sobre la mesada y forme una corona, incorpore los huevos, el queso rallado y la *harina* tamizada junto con el polvo de hornear
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Integre los ingredientes sin amasar y deje reposar.
- Corte la masa en porciones y amase formando cilindros, una vez obtenidos éstos, corte nuevamente porciones de 3 cm de largo.
- Rellene los ñoquis con la muzarella

Salsa de berro

- Lave el *berro* y la *espinaca*.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, blanquee el *berro* durante 10 segundos
- Retira y coloque en un baño maría inverso.

- Repita el mismo procedimiento con la *espinaca*.
- Escurra, y procese en un mixer.

Armado

- En una olla hierva la *crema* de leche, agregue luego el *berro* y la *espinaca* previamente procesados, mezcle y condimente con sal y pimienta.
- En una olla con abundante agua caliente y sal, cocine los ñoquis hasta que floten, deje 1 minuto y cuele.
- Agregue rápidamente a la salsa.

Presentación

- Sirva en un bowl o plato hondo, acompañe con queso parmesano rallado
- Decore con hojas de *berro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-rellenos-con-parmesano-y-salsa-verde