Ñoquis soufflé a la parissienne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ñoquis soufflé

Leche: 500 cc
Manteca: 200 g
Huevos: 7 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Gruyere: 200 g
Nuez Moscada: 2 g
Harina 0000: 300 grs.

Salsa Bechamel

Leche: 250 cc
Manteca: 50 g
Harina: 200 grs.
Laurel: 1 Hoja
Cebolla: 150 g
Nuez Moscada: 4 g
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Salsa parissienne

Queso Gruyere: 90 g
Jamón cocido: 80 g
Champiñones: 250 g
Echalotte: 150 g
Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 150 cc
Pechuga de pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Ñoquis soufflé

- Coloque la leche en una *cacerola* junto con la *manteca* y lleve a hervor hasta que este completamente fundida
- Una vez que rompa el hervor sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y agregue la *harina* previamente tamizada, mezcle con un batidor de mano hasta que comience a integrarse, cuando comience a ponerse dura trabaje con una espátula y cuando se separe de los bordes retire del fuego y pase la preparación caliente a un bowl, incorpore el queso gruyere rallado, los huevos de a uno mientras mezcle con la espátula hasta lograr una masa lisa y homogénea
- Coloque la masa todavía caliente en una manga y reserve.

Salsa bechamel

- Realice una salsa bechamel
- Pele la *cebolla* y pinche en la base el clavo de olor.
- Coloque la leche en una *cacerola* junto con la *cebolla*, la hoja de *laurel* y el *tomillo*, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- En una sartén caliente coloque la *manteca* y una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle continuamente hasta que tome una coloración ligeramente dorada, luego retire del fuego y una vez frió vierta la leche hirviendo previamente colada, lleve nuevamente al fuego y bata continuamente con un batidor hasta que rompa hervor, una vez que rompa hervor comience a batir con una espátula hasta que espese, al final de la cocción sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y retire del fuego
- Cubra con papel film en contacto hasta el momento de utilizarla.

Salsa parissienne

- En una sartén profunda caliente funda la *manteca*, luego incorpore la pechuga previamente cortada en juliana de 1cm de lado por 3cm de largo aproximadamente, sazone con sal y pimienta y una vez sellada la pechuga agregue el *jamón cocido* cortado en juliana, cocine unos minutos y añada los champiñones frescos ciselados.

Armado

- Una vez que los champiñones estén tiernos incorpore a la salsa parissienne la salsa bechamel, mezcle y agregue el queso gruyere rallado, mezcle nuevamente hasta que se funda por completo.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis, tome la manga y sobre la *cacerola* forme los ñoquis, mientras la masa va saliendo del pico de la manga los va cortando con la ayuda de una espátula, una vez que comiencen a flotar cocine durante 30 segundos mas y retire.
- Coloque los ñoquis dentro de un recipiente con agua helada unos segundos, retire, cuélelos y colóquelos en una fuente con aceite hasta el momento de utilizarlos.
- Una vez terminada la salsa parissienne coloque los ñoquis soufflé dentro de esta y a fuego lento cocine hasta que estén bien calientes.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de ñoquis con salsa y decore con una feta de *jamón* crudo seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-souffle-a-la-parissienne