Ñoquis Soufflé



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pasta

Huevos: 3 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Queso Parmesano: 4 cdas
Manteca: 2 cdas
Leche: 1 Taza
Harina: 1 Taza

Salsa

Alcaparras: 25 grs
Hojas de Albahaca: 10 grs
Manteca: c/n
Ricota: 75 grs
Brócoli cortado en flores pequeñas: 250 grs
Hojas de espinaca: 50 grs
Echalottes: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola*, verter la leche, la *manteca*, la nuez moscada, salpimentar y llevar al fuego hasta *hervir*.
- Fuera del fuego, incorporar la *harina* de una vez y revolver.
- Volver al fuego y cocinar mezclando enérgicamente hasta que la masa se despegue de los bordes.
- Poner la masa en un recipiente de batidora con lira y agregar los huevos de a uno, el queso, salpimentar y trabajar hasta integrar todo .
- Poner la preparación en una manga.
- Sobre una *cacerola* con agua hirviendo, a medida que se aprieta la manga ir cortando los ñoquis ayudándose con un cuchillo
- Cocinarlos hasta que suban a la superficie.

Salsa

- En una sartén con *manteca saltear* los echalottes, agregar el *brócoli* blanqueado y cocinar unos minutos.
- Incorporar la pasta, las espinacas cortadas en juliana y las *alcaparras*.

Armado

- Servir los ñoquis con la salsa con *ricota* desgranada y *albahaca* fresca por encima.

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