

Ñoquis y alcauciles rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles

Alcauciles: 14 Unidades

Manteca: 50 g

Queso rallado: 50 g

Echalotes: 3 Unidades

Jugo de ½ limón:

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Pan Rallado: 2 cdas.

Ñoquis

Jugo de Limón: 1 cdita.

Harina: 150 grs.

Rúcula: 30 g

Zest de limón: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Papas: 600 g

Aceite De Oliva: 3 cda.

Salsa

Anchoas en aceite: 2 Filetes

Jugo de ½ limón:

Ciboulette: 10 g

Perejil: 10 g

Vinagre de estragón: 1 cdas.

Estragón seco: Una pizca

Crema de leche: 200 cc

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Ñoquis

- Cocine las papas al vapor hasta que estén tiernas.

- Pele las papas y redúzcalas a puré.
- Pique finamente la *rúcula*.
- En un bowl mezcle el puré de papas, la *rúcula* picada, el zest y el *jugo* de *limón* y los huevos.
- Agregue la *harina* y termine de mezclar hasta formar un bollo de masa tierna.
- Añada más *harina* de ser necesario.
- Tome porciones de masa, forme cordones, luego corte en dados de 1 cm y presione sobre los lados para formar una suerte de pirámide.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y retire no bien suben a la superficie.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los ñoquis con la salsa.

Salsa

- Pique finamente las hierbas y la anchoas.
- En un bowl combine las hierbas, las anchoas, el *jugo* de *limón*, el *vinagre*, pimienta y la *crema* de leche.

Alcauciles

- Retire las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas tiernas.
- Ahueque los *alcauciles*, retire el tallo y pique 2 de ellos.
- Pique las *échalotes*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las *échalotes*.
- Incorpore los *alcauciles* picados, un poco de caldo, deje cocinar hasta que estén tiernos y pase a un bowl.
- Incorpore el pan, el queso rallado, mezcle y reserve.
- En una sartén caliente el caldo conjugo de *limón* y la *manteca*.
- Acomode los *alcauciles* boca abajo cuidado que el caldo los cubra hasta la mitad, cocine hasta que estén tiernos pero firmes, luego dé vuelta y termine la cocción.
- Rellene los *alcauciles* con el salteado más queso rallado, pan rallado, acomode en una fuente aceitada y gratine en el horno fuerte.

Presentación

- En los bordes un plato hondo sirva los ñoquis y los *alcauciles* rellenos en el centro.
- Decore con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-y-alcauciles-rellenos>