

# Pequeños ñoquis de calabaza con higaditos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Hígado

**Brócoli:** 800 g

**Peperoncino:** 1 cdita.

**Vino Tinto:** 1/2 Taza

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Hígado de pollo:** 160 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla picada:** 2 Unidad

### Masa

**Queso Parmesano Rallado:** 200 g

**Harina de trigo:** 150 grs.

**Calabaza:** 500 g

**Nuez Moscada:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Masa

- Retire la piel de la **calabaza** y cocine en horno a una temperatura de 150°C hasta que este tierna.
- Retire, procese y deje reposar en un colador hasta que pierda toda la humedad y obtener una pulpa de *calabaza* bien seca.
- Colóquela luego en un bowl y condimente con sal, pimienta, nuez moscada y queso parmesano.
- Agregue la *harina*, integre con las manos y luego amase
- Deje reposar durante ½ hora tapada con film.

## Brócolis

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee los brócolis
- Retire y escurra.
- Corte los hígados en pequeños dados.

## Armado

- Corte pequeñas porciones de la masa, forme finas tiras y corte con un cuchillo formando los ñoquis
- Espolvoree con *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee las cebollas unos minutos, añada luego los hígados, condimente con sal y pimienta, cocine unos minutos y desglace con vino tinto.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *ajo* entero y con cáscara, agregue luego los brócolis y el *peperoncino*
- Retire y reserve.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los ñoquis, retire, escurra y en una sartén con *manteca* derretida saltéelos unos segundos
- Retire y condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva en el centro de un plato una porción de ñoquis y acompañe con los hígados y los brócolis.
- Decore con aceite verde y queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pequenos-noquis-de-calabaza-con-higaditos>