



Ñoquis de papa con estofado



Elaboración: 60' | Calorías: 591 | Porciones: 4 | Dificultad: Intermedia

Ingredientes

Puré de papas ½ kg. | **Huevos** 1 unidad | **Aceite de oliva** 1 cda. | **Nuez Moscada ALICANTE** ½ cdita. | **Sal** 1 pizca | **Pimienta Blanca Molida ALICANTE** ½ cdita. | **Harina** 2 tazas | **Laurel en Hojas ALICANTE** 2 unidades | **Estofado de carne** 500 g. | **Queso rallado** 4 cdas. |

Preparación

Tiempo de preparación: 45 minutos.

Colocá el puré de papas recién hecho en un bol. Agregá el huevo y el aceite de oliva. Condimentá con sal y Nuez Moscada Molida y Pimienta Blanca Molida Alicante.

Mezclá bien, tapá la preparación y llevála a la heladera hasta que se enfríe (40 minutos aprox.).

Una vez que el puré condimentado esté frío, añadí harina previamente pasada por un colador fino o tamiz, integrála bien al puré, pero no amases porque sino la masa se volverá elástica y quedarán ñoquis gomosos.

Colocá la masa sobre la mesada enharinada, formá tiras finas y cortá a partir de ellas los ñoquis. Pasá los ñoquis por una "ñoquera" o simplemente por un tenedor, dándoles así su forma típica.

Una vez que estén listos todos los ñoquis, cocinalos en una olla con agua hirviendo con sal y Laurel en Hojas Alicante. Retíralos luego de 1 o 2 minutos (cuando suban a la superficie).

Podés servirlos acompañados de un estofado de carne o simplemente con crema de leche y mucho queso rallado.

Tips y consejos

El puré que se utilice para realizar ñoquis, puede ser solo de papas o combinado con calabaza, remolacha o espinaca. Se sugiere cocinar los vegetales para el puré con un método de cocción que no absorba mucho líquido, como por ejemplo al vapor. Para esto, es importante cocinarlos enteros y con piel.