Ñoquis:

**Ingredientes para hacer Ñoquis de papa argentinos:**

* 1 kilogramo de papas
* 300 gramos de harina 0000
* 2 yemas de huevo
* 50 gramos de queso rallado
* 1 cucharada postre de sal fina
* 1 pizca de pimienta negra
* 1 cucharadita de nuez moscada
* 1 puñado de sal gruesa para cocinar las papas

**Cómo hacer Ñoquis de papa argentinos:**

**1**

**Alistamos todos los ingredientes** para preparar la masa de los famosos ñoquis de patata caseros. Te sorprenderá lo fácil que es esta receta de ñoquis.

**2**

**Lavamos bien las papas** **y las cocinamos con la piel** en una cacerola con agua y sal. Este es el detalle que queríamos destacar para saber cómo hacer ñoquis perfectos, puesto que las papas con cáscara absorben menos agua durante la cocción y, de esta manera, necesitarán menos cantidad de harina a la hora de preparar la masa de los ñoquis argentinos.

**3**

Una vez que las papas estén tiernas, las retiramos de la cacerola y las pelamos. Para facilitar este procedimiento puedes pincharlas con un tenedor y **quitarles la piel con un cuchillo**.

**4**

Cuando hayamos pelado todas las papas, las colocamos en un bol y**las trituramos** **con un pasapurés**. Si las papas están calientes mucho mejor, porque se pueden pisar con más facilidad.

**5**

Una vez que hayamos pisado bien las papas, incorporamos las yemas, el queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada para elaborar los ñoquis caseros. **Mezclamos todos los ingredientes** con las manos.

Señalamos que es muy importante añadir los ingredientes en este orden para que la receta de ñoquis de papa quede perfecta.

**6**

Comenzamos a **agregarle la harina poco a poco** y, cuando la masa para los ñoquis caseros fáciles comience a tomar consistencia, la volcamos sobre la mesada para trabajar con más comodidad.

**7**

Amasamos lo suficiente hasta **formar una masa tierna y consistente**. Este es el aspecto que debe tener la masa de ñoquis de papa en este punto. Ten en cuenta que esta receta paso a paso con fotos te permitirá comprobar que vas por buen camino en su preparación, así que no pierdas detalle.

**8**

Tomamos porciones pequeñas de masa y vamos **formando rollos finos y largos**, fíjate en la fotografía.

**9**

**Cortamos los ñoquis caseros** de papa aproximadamente 2 centímetros y medio de largo, dejándolos sobre la mesa enharinada para que no se peguen. Luego, los pasamos por los dientes de un tenedor haciendo una leve presión con el dedo pulgar. De esta manera, los ñoquis de papa argentinos tomarán la forma que todos conocemos.

**10**

Mientras tanto, **colocamos al fuego una olla con abundante agua y un puñado de sal** gruesa. Cuando esta rompa a hervir, incorporamos los ñoquis caseros con cuidado. A medida que vayan subiendo a la superficie estarán listos y podremos retirarlos con una espumadera. Y si ahora que sabes cómo hacer ñoquis prefieres congelarlos para cocinarlos en otro momento, puedes hacerlo en un recipiente adecuado o bolsa de congelación, antes de hervirlos.