

PLATO DE FONDO

ÑOQUIS DE ZAPALLO ASADO CON SALSA DE MANTEQUILLA Y QUESOS

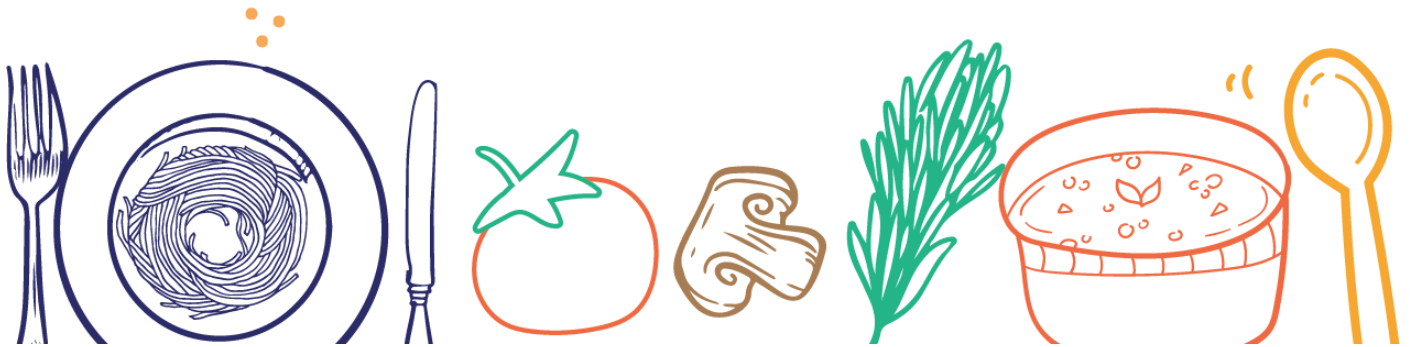


Ingredientes:

- Zapallo
- 1 yema de huevo
- 40 g de queso rallado
- 1 pizca de sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 400 gr de harina sin polvos de hornear
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 50 gr de ghee o mantequilla
- 1 o 2 dientes de ajo
- 40 gramos de queso azul
- Leche evaporada
- Tomillo fresco
- 1 o 2 cucharas del agua
- Queso parmesano rallado
- Queso azul
- Cibulette
- Ramita de eneldo

Preparación

- Poner el zapallo en el horno o en la freidora de aire hasta que puedas atravesar con un cuchillo fácilmente y esté muy blando.



- Retirar y hacer un puré.
- Poner en un bowl 500 g del puré de zapallo asado +1 yema de huevo +40 g de queso rallado +1 pizca de sal + pimienta + nuez moscada.
- Mezclar todo y agregar 400 g de harina sin polvos de hornear. Integrar los ingredientes sin amasar e ir agregando poco a poco, sólo si es necesario, más harina para lograr una masa un poco húmeda pero fácil de manipular y que no se pegue en las manos.
- Enharinar (no usar mucha) la mesa y hacer cilindros largos con la masa, con un cuchillo cortar los cilindros en trozos de similar tamaño y pasar por un tenedor para lograr la forma típica de los ñoquis.
- Poner agua con sal en una olla grande y cuando esté hirviendo agregar los ñoquis a la olla, cuando flotan están listos y puedes retirar.
- Mientras se cocinan los ñoquis poner en un sartén grande 3 cucharadas de aceite de oliva + 50 g de ghee o mantequilla +1 o 2 dientes de ajo picado finalmente (o chalota) + 40 gramos de queso azul desmigajados, cuando esté todo incorporado y la mantequilla derretida agregar un tarro de leche evaporada + tomillo fresco de + pimienta +1 poco más de nuez moscada. Ojo con la sal, debes probar para ver si es necesario.
- Agregar los ñoquis cuando están listos + 1 o 2 cucharas del agua de la cocción, remover el sartén y agregar más queso parmesano rallado + un poco más de queso azul desmigajado y servir con cibulette y una ramita de eneldo.

