

Receta de Ñoquis

con salsa de nueces



Cómo preparar ñoquis con salsa de nueces y jamón de bellota ibérico

1-Empezamos preparando la salsa. Córtales a la cebolleta las raíces y la parte verde (que puedes reservar para otra receta), retírales la capa más externa y pícala finita.

2-En un cazo o sartén a fuego medio-suave echa un poco de aceite de oliva y sal y cuando esté caliente echa la cebolleta y cocínala durante 5 minutos, que no llegue a dorarse.

3-Pica las nueces con un cuchillo o, si las pones en una bolsa, pasa un rodillo por encima varias veces y ya las tendrás picadas.

4-Pon una olla con abundante agua hirviendo a fuego alto para cocer los ñoquis, necesitamos que hierva.

5-Añade al cazo el vino blanco, sube la temperatura del fuego para que esté alta y espera 2 minutos a que se evapore el alcohol.

6-Baja el fuego para que esté suave y añade la nata, un poco de sal, pimienta negra molida al gusto, la mitad de las nueces y el queso grana padano. Cocínalo todo junto un par de minutos, prueba la salsa por si tienes que rectificarla de sal y ya la tenemos lista.
Salsa de nueces casera

7-Cuando el agua de la olla esté hirviendo échale una cucharadita de postre de sal y los ñoquis y cocínalos el tiempo que indique en el paquete. En mi caso, una vez echados y cuando el agua ha vuelto a hervir solo han necesitado 2 minutos. Como cocer noquis

8-Saca los ñoquis con una espumadera y ponlos en las cazuelas o platos en los que vayas a servirlos.

9-Reparte la salsa de nueces por encima (que si se había espesado puedes añadirle un poco de leche y si se había enfriado tan solo tienes que poner un minuto a fuego medio el cazo).

10-Decora con un poco de pimienta negra molida, el resto de las nueces picadas y un poco de tomillo fresco.

11-El colofón final es el jamón de bellota 100% ibérico así coloca en cada plato un par de lonchas enrolladas sobre sí mismas y... ¡a disfrutar!

Tiempo: 30 minutos

Ingredientes para hacer la receta de ñoquis con salsa de nueces y jamón de bellota ibérico.

4 personas

- Jamón de bellota 100% ibérico de Cerdo
- 500 gr de ñoquis.
- 200 ml nata para cocinar.
- 1 Cebolleta tierna.
- 40 ml de vino blanco.
- 20 gr de queso grana padano.
- 30 gr de nueces.
- Tomillo fresco para decorar.
- Aceite de oliva, pimienta negra molida y sal.