

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Ñoquis en crema

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para los ñoquis:

- 50 ml. de agua
- 150 ml. de leche fría
- Sal
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada
- 200 gr. de puré de patatas
- 250 gr. de queso batido
- 2 huevos
- 250 gr. de harina

Preparación

de los ñoquis:

1. Hierve agua.
2. Coloca en el bol de tu Cooking Chef el puré de patata y programa 110° a velocidad 1.
3. Agrega el agua hirviendo y la leche fría en el bol.
4. Sazona al gusto y añade una pizca de nuez moscada.
5. Agrega la harina tamizada previamente junto a la yema del huevo.
6. Amasa la mezcla hasta obtener una masa que no se pega a las manos.
7. Dale forma cilíndrica a la masa de manera que puedas cortar los trocitos de ñoqui.
8. Hierve agua y añade los ñoquis cuando hierva.
9. Una vez los ñoquis estén hechos, flotarán. Retira y reserva.



Ñoquis en crema

PASO 2

Ingredientes para la salsa:

- 1 cebolla
- 600 gr. de champiñones
- 200 gr. de nata líquida
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Preparación de los ñoquis:

10. Pica la cebolla, los champiñones y viértelos en el bol de tu Cooking Chef . Programa 120° a velocidad 3 hasta que la cebolla quede pochada.
11. Agrega la nata líquida y deja hervir. Dejar mezclar y sazonar.
12. Remueve los ñoquis con la salsa y sirve.