

Ñoquis de zanahoria



Ingredientes:

- 1/2 k.(1lb) de zanahoria peladas
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 6 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 6 cucharadas de harina
- 2 yemas de huevo
- Perejil finamente picado
- nuez moscada
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Cocinar las zanahorias, retirar y cortarlas en rodajas. Derretir 2 cucharadas de mantequilla en la sartén y añadir la cebolla, rehogar y añadir la zanahoria cocinando durante 5 minutos mas. Luego procesar hasta formar un puré y dejar enfriar.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar. Aparte hervir agua con 1 cucharada de sal y usando 2 cucharadas de sopa, formar los ñoquis como croquetas e ir echando de 5 en 5 al agua hirviendo, cuando suban a la superficie retirar, escurrir y pasarlos a un recipiente con agua helada para cortar la cocción.

Enmantequillar una fuente y colocar una capa de ñoquis espolvoreando el queso parmesano y trocitos de mantequilla.

Ñoquis de zanahoria

Llevar los ñoquis al horno precalentado a 400°F o 200°C durante 10 minutos.

Servir los ñoquis espolvoreando queso parmesano y perejil picado.