



ÑOQUIS DE BATATA CON SALSA ROQUEFORT

Ingredientes

Para 2 personas

200g de harina de trigo T80

140g de batata

1 huevo

100g de queso roquefort

10ml de crema agria

Pasos

- 1.** Pelar las batatas y cortarlas en trozos. A continuación, cocinar los trozos al vapor hasta que estén blandos, luego verterlos en el procesador de alimentos y hacer un puré homogéneo. Añadir la harina, la sal y el huevo y mezclar nuevamente.
- 2.** Espolvorear con harina la mesa de trabajo y separar la masa en 3 trozos. Formar 3 rollos de masa y cortarla para hacer los ñoquis. Enrollar cada una de las bolitas y hacer la marca con un tenedor.
- 3.** Poner los ñoquis en una cacerola grande con agua hirviendo y una vez que suban a la superficie se deben escurrir.
- 4.** Luego, en una sartén grande con mantequilla o aceite de oliva, cocinar los ñoquis hasta que estén dorados.
- 5.** En una sartén aparte, derretir la crema con el roquefort. Una vez que la salsa sea homogénea, servir los ñoquis con la salsa de queso.