



Receta de Ñoquis de Papa

Ingredientes

- 1 kg de papa
- 300 gr de harina 0000
- 1 huevo
- sal y pimienta

Como hacer ñoquis de papa paso a paso

1. Lo primero que vamos a hacer **lavar bien las papas ya que las vamos a hervir con cáscara**. Esto es muy importante para que luego los ñoquis de papa no se desarmen, ya que al cocerlas con cáscara evitamos que absorban agua en exceso. Hacemos un corte horizontal por todo el contorno de la papa, en el video se ve bien, y las llevamos a una olla con agua. Cocinar hasta que al pincharlas se caigan.
2. Las retiramos y las **dejamos enfriar sólo para no quemarnos**. Con el corte que hicimos, la cáscara tiene que salir muy fácil en dos partes.
3. **Pisamos las papas todavía en caliente** como todo puré digno, agregamos sal, pimienta y mezclamos super bien. Agregamos el huevo batido y la harina. No le vamos a agregar toda la harina de una, nos vamos a guardar un poco para ver cómo viene. Las cantidades son más bien proporcionales, puede ser que la papa haya absorbido más agua o que el huevo sea más chico, así que vamos a agregar la harina de a poco.
4. **Unir con la mano hasta que se pueda pasar hasta la mesada y terminar de integrar**. Si en este paso ven que hace falta más harina, tenemos el resto para agregar. No es necesario amar mucho, la idea es llegar a una masa unida y uniforme sin tocarla mucho.
5. **Cortar tiras de masa y hacer choricitos o rollitos**, y cortar trocitos de unos 2 o 3 cm de ancho, pueden enharinar el cuchillo para que sea más fácil.
6. Ahora viene la magia, vamos a **pasarlos por la herramienta para darle forma a los ñoquis de papa de arriba hacia abajo**. También pueden usar un tenedor enharinado que también les deja una forma similar. Colocarlos en una placa enharinada sin que se toquen para que no se pegoteen. Y claro, **también pueden hacerlos sin la herramienta** y simplemente que queden en su versión más rústica.
7. **Para la cocción, llevar de a tandas a una olla con agua hirviendo con sal**. Van a ver que se caen al fondo. Cuando suben, los dejan 1 minuto y ¡ya están listos!