

Ñoquis de patata con pesto de nueces

Para 4 personas

Ingredientes

1/2 kg de patatas

50 gr de parmesano o queso en polvo

1 huevo

200-240 gr de harina

Sal y pimienta

Pesto:

30-40 gr perejil

1 cucharadita de albahaca seca

2 cucharadas de alcaparras escurridas (opcional)

2-3 dientes de ajo

1 taza de aceite de oliva

70 gr de nueces

40 gr de parmesano o queso en polvo

Preparación

1. Hervir las patatas con piel una 1/2 hora, hasta que estén tiernas. Escurrir y dejar enfriar.
2. Elaboramos el pesto de nueces con el perejil picado, la albahaca seca, las alcaparras si nos gustan y el ajo, en un mortero. Lo trituramos todo en un mortero hasta obtener una pasta; añadimos el queso rallado y removemos bien.
3. Pelamos las patatas y las ponemos en un cuenco grande donde las aplastaremos. Antes de que se enfrien, salpimentamos y añadimos el queso rallado. Añadimos el huevo y la harina.
4. En una mesa con harina trabajamos la mezcla añadiendo harina hasta que quede poco pegajosa. Estiramos la masa con las manos hasta formar un rulo largo. Lo cortamos en trozos de unos 2,5 cm y presionamos con un tenedor cada uno si queremos darle la forma ondulada. Se van reservando en una bandeja de horno enharinada, tapados con un paño, hasta terminar de hacerlos.
5. En una cacerola grande con abundante agua, hervir los ñoquis de 1 a 2 minutos.
6. Servirlos en cuencos o platos con una buena cucharada de pesto de nueces por encima.