

1 ÑOQUIS DE PAPA Y QUESO

🕒 60 minutos 🍽️ 4 porciones ☆☆☆ Dificultad

Ingredientes

- 1 taza de Puré de Papa Instantáneo de Estados Unidos
- 2 tazas de leche
- 2 huevos
- 4 cucharadas de harina
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 15 espárragos
- 4 cucharadas de pimienta picado
- 1 taza de vino blanco
- 4 cucharadas de parmesano rallado

Preparación

1. Hidrata las hojuelas de papa en la leche caliente; cuando se hayan integrado, deja enfriar por completo; añade el huevo y la harina.
2. Corta la masa en cuatro partes, estira para hacer un rollo que tenga 2 cm de grosor y corta en cubitos de 3 cm para formar los ñoquis. Cuece en agua hirviendo con sal durante 5 minutos.
3. Sofríe el ajo en la mantequilla; añade los espárragos y el pimienta, saltea un poco y agrega el vino blanco.
4. Integra los ñoquis y el queso parmesano.

Encuentra más recetas en [KENA.COM](https://www.kena.com)

