

Ñoquis de batata con salmón

750g batatas peladas y cortadas en cubos.

30g manteca

225g harina

1 yema

salvia

aciete para freir

parmesano

ajo

Salmon rosado

Cubrir las batatas con agua y cocinar.

Colar, pisar y tamizar.

Llevar a la cacerola otra vez y agregar la manteca, la harina, la yema y la pimienta. Azucar opcional. Formar pequeñas bolitas y dar forma con el dedo y un tenedor.

Freir hojas de salvia.

Derretir manteca con salvia y ajo, y dorar sin quemar.

Colocar el queso rallado en una sartén de teflón en pequeños montones, dar vuelta, retirar y sobre la mano con una servilleta y una espátula dar forma curva.

Cortar el lomo del salmón y dorar del lado de la piel por unos minutos salpimentar bien, dar vuelta y servir sobre los ñoquis.