

# Ñoquis de patata

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 50 '
- 4



Comentario nutricional

Los ñoquis son una masa elaborada a partir de patata como ingrediente principal y se presentan en forma de bolas pequeñas. Puede llevar otros ingredientes como queso o verduras.

## Modo express

1. Vierta el agua en la cubeta y cueza las patatas en el menú Presión 30 minutos a 135°.
2. Deje que se enfríen y luego pélelas y mézclelas en un bol con la harina y un poco de sal. Amase bien.

3. Espolvoree harina sobre la superficie de trabajo y haga con la masa churros de 1 centímetro de diámetro. Córtelos en porciones de 2 centímetros de longitud y deles la forma adecuada con la mano y un tenedor.
4. Programamos el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180°. Espere a que el agua hierva para tirar los ñoquis y sáquelos cuando salgan a flote.
5. Sin dejar que se enfríen, sívalos con pesto o salsa de tomate y albahaca.