

Argentina / Italiana

Platos Fuertes

Ñoquis de Papa Caseros del 29 con Tuco

Prep: 40m

Cocción: 15m

Total: 55m

4 porciones



Ref. visual: Paulina Cocina

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [8]

- ☐ 2 lbs (1 kg) Papas viejas con piel para hervir o asar
- ☐ 1.5 tazas (200–250g) Harina de trigo todo uso (la menor cantidad posible) (King Arthur)
- ☐ 1 unidad Yema de huevo
- ☐ 0.5 taza Queso parmesano rallado fino
- ☐ 0.25 cucharadita Nuez moscada recién rallada
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 8 tazas Agua, para hervir las papas y los ñoquis
- ☐ 2 tazas Tuco porteño de carne y tomate

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papas Russet: Russet Burbank Potatoes
Alto contenido de almidón y pulpa seca ideal para una masa de ñoquis ligera. • **Sección de frutas y verduras.**

Harina de Trigo: King Arthur All-Purpose Flour
Calidad controlada que absorbe la humedad uniformemente sin endurecer la masa. • **Pasillo de harinas.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hervir y Pisar las Papas

25 min

Hierve las papas con piel en abundante agua hasta que estén tiernas. Pela en caliente y pásalas por un prensapapas inmediatamente.
✓ Control: Puré de papa seco y esponjoso.
- 2

Masa Suave

10 min

Coloca el puré tibio en la mesada, añade la yema, sal kosher, nuez moscada y harina poco a poco. Une suavemente sin amasar.
✓ Control: Masa tierna que no se pega a los dedos.
- 3

Rodar y Estriar

15 min

Forma rollos largos de 2 cm de grosor, corta almohadillas y pásalas por la ñoquera de madera o el dorso de un tenedor.
✓ Control: Ñoquis con hueco y estrías marcadas.
- 4

Hervor Rápido, Tuco y Parmesano

5 min

Echa en agua hirviendo con sal. Cuando floten a la superficie (1 minuto), retira con espumadera directo al tuco caliente y espolvorea con la 1/2 taza de queso parmesano rallado fino.
✓ Control: Ñoquis flotantes bañados en salsa roja y parmesano.

SEGURO **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)**
Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Ñoquis que flotan en la superficie del agua hirviendo, suaves como nubes sin textura gomosa.

POR QUÉ FUNCIONA:
Cocinar las Papas con Piel: Cocinar las papas enteras con piel evita que absorban agua; menos agua significa menos harina y ñoquis mucho más livianos.

EVITA ESTE ERROR:
Ñoquis duros o pesados: Integra la harina con suavidad con una espátula sin amasar fuertemente.