

Gnocchis de maíz con pollo y cilantro



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para los ñoquis:
- 200 g de harina de maíz blanca precocida
- 1 cucharadita de perejil
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca
- 300-320 g de agua
- Sal
- Para el pollo:
- 2 pechugas de pollo pequeñas
- 400 g de leche evaporada
- 2 chalotas
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Sal
- Cilantro fresco

Preparación:

Paso 1

Pon un cuenco la harina de maíz y añade la cúrcuma en polvo, el perejil picado, el ajo, el jengibre, la pimienta y la sal. Mezclar bien e incorporar el agua. Amasa hasta que obtengas una masa homogénea y fina. Divide la masa en cuatro o cinco piezas y forma cilindros, para cortar a continuación en porciones. Pon abundante agua a hervir y cuando llegue al punto de ebullición añade un poco de sal y a continuación los ñoquis, cuando empiecen a flotar estarán hechos y los podrás retirar, escurriéndolos bien. Pon una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra y rehoga la chalota previamente picada, hasta que empiece a transparentar, añade entonces el pollo cortado en daditos, sube el fuego y dóralo, moviéndolo de vez en cuando para que se haga de forma homogénea. Añade entonces la leche evaporada, nuez moscada, pimienta negra y sal al gusto, lleva a

ebullición y baja el fuego para cocinar unos tres minutos, ve moviendo con una espátula. Incorpora los ñoquis de maíz y mezcla bien para que se impregnen con la salsa, cuece a fuego medio hasta que la salsa espese. Retíralo del fuego cuando le falte un punto para que la salsa esté a tu gusto. Decora con cilantro picado.