Ñoquis de miso con espinacas y salsa holandesa de cebolleta

Preparación	1 H
Tiempo de cocción	13 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

Ñoquis

300 g Patatas de cocer, sin pelar

150 g Harina blanca

150 g Fécula de patata

50 g Crème fraîche

40 g Pasta de miso

2 Yema de huevo

1 Cucharada sopera Aceite de oliva

1 Cucharada sopera Mantequilla

un poco Sal

Espinacas

2 Cucharada sopera Aceite de oliva

2 Cebolletas, en aros

500 g Espinacas en hojas

4 Ramitas Estragón, hojas arrancadas picadas gruesas

un poco Sal

un poco Pimienta

Salsa holandesa de cebolleta

1 Cucharada sopera Aceite de oliva

2 Cebolletas, parte blanca en aros, parte verde en trozos

1 Puñado Espinacas en hojas

Agua con sal, para escaldar

125 g Mantequilla, derretida, ligeramente enfriada

3 Cucharada sopera Crème fraîche

20 g Pasta de miso

1 Lima, Piel rallada y 1 cucharada de zumo

1 Huevo

2 Yema de huevo

1 una pizca Sal

1 una pizca Semillas de cilantro, finamente trituradas

Presentación

2 Ramitas Estragón, Hojas arrancadas

1 Puñado Brotes de espinaca

1 Cucharada sopera Sésamo, tostado

1 Cucharada sopera Aceite de hierbas (por ejemplo, aceite de estragón)

Ñoquis

Ponga las patatas en una cacerola y cúbralas con agua, lleve a ebullición y cueza a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que estén blandas. Escurra las patatas y déjelas reposar brevemente, páselas por una prensa de patatas o un colador a un recipiente mientras aún estén calientes y déjelas enfriar brevemente. Añada la harina y el resto de ingredientes indicados hasta el aceite de oliva (incluido), mezcle rápidamente hasta conseguir una masa lisa (no amasar demasiado tiempo), tápela y déjela reposar unos 30 minutos. Precaliente la cámara de cocción a 100 °C con vapor. Forme bolas de masa del tamaño de una nuez y colóquelas en una bandeja de acero inoxidable perforada y engrasada. Coloque la bandeja en la cámara de cocción precalentada y cocine durante unos 13 minutos. Saque la bandeja; a continuación, derrita la mantequilla en una sartén, añada los ñoquis, saltee mientras remueve y sazone al gusto con sal.

Espinacas

Caliente el aceite en una sartén. Rehogue la cebolleta, añada las espinacas y deje que se deshagan; a continuación, añada el estragón y sazone al gusto con sal y pimienta.

Salsa holandesa de cebolleta

Caliente el aceite en una sartén. Rehogue la parte blanca de las cebolletas durante unos 3 minutos y pásela a un recipiente alto. Escalde la parte verde de las cebolletas y las espinacas en agua hirviendo con sal durante unos 30 segundos y escúrralas. Enjuáguelas inmediatamente con agua helada, escúrralas de nuevo y séquelas en un paño de cocina; a continuación, añádalas a las cebolletas rehogadas. Añada la mantequilla y el resto de ingredientes, triture finamente con una batidora de mano y pase la mezcla por un colador fino. Vierta la mezcla en un sifón dispensador, cargue el sifón con un cartucho de gas siguiendo las instrucciones y agítelo bien. Mantenga el sifón caliente al baño maría hasta el momento de servir.

Presentación

Coloque las espinacas en platos precalentados y coloque los ñoquis por encima. Decore los ñoquis con hojitas de estragón, brotes de espinacas y semillas de sésamo y rocíe con unas gotas de aceite de hierbas. Vierta por encima la salsa holandesa de cebolleta.

Pasos de cocción

Cocción al vapor (100 °C)

Acción

Cocción al vapor 100 °C durante 13 Min.

Accesorios

Recipiente perforado, ⅔ GN