



Pizokel con mantequilla de salvia

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	30 Min.
Tiempo de cocción	20 Min.
Porciones	4

Pizokel al estilo de los Grisones con mantequilla de salvia y queso de montaña. Este plato es sabroso, aromático, rústico y fácil de preparar.

Masa

300 g requesón bajo en grasa

3 huevos

50 ml leche

200 g harina de trigo
sarraceno

100 g harina blanca común

1 cda sal

1 pizca de nuez moscada
molida

Pizokel

agua

sal, para agua de cocción

Mantequilla de salvia

50 g mantequilla

1 cebolla, finamente picado

3 ramitas de sabio, Hojas finamente picadas





50 g Queso de montaña de los Grisones, rallado grueso

un poco cebollino, finamente picado

algunos cebolla frita crujiente

Masa

Mezcle queso quark bajo en grasa, huevos y leche en un bol. Añade harina de alforfón, harina blanca común, sal y nuez moscada, luego mezcla con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Cubra y deje reposar la masa durante aproximadamente 30 minutos.

Pizokel

Lleve el agua a ebullición en una olla a fuego alto (nivel P) y añada sal. Reduzca el calor (nivel 7). Coloque una rejilla de alambre sobre la bandeja. Llena una manga pastelera con la masa y corta la punta para crear una abertura de aproximadamente 1½ cm. Pasa la masa en largas tiras sobre la rejilla de alambre, una porción a la vez, y presiónala cuidadosamente en el agua usando un raspador de masa. Cueza los pizokel a fuego lento hasta que suban a la superficie, retírelos con una espumadera, escúrralos y manténgalos calientes. Repite hasta que se haya utilizado toda la masa.

Sirviendo

Calienta mantequilla en una sartén antiadherente a fuego alto (nivel 7). Añada la cebolla y cocine durante aproximadamente 3 minutos hasta que esté dorada. Añade salvia y sofríe durante 2 minutos más. Añade pizokel y mezcla. Dispón los pizokel en los platos y espolvorea con queso de montaña, cebollino y cebolla crujiente.

Accesorios

Olla para pasta

sartén antiadherente (28 cm ø)

Información complementaria

Creado el

07.04.2026

