

# Noquis en salsa de auyama

Los ñoquis son una preparación originaria de la gastronomía italiana, pero su popularidad se ha extendido al mundo. Este plato se elabora principalmente con papas, harina y queso ricota.

Sin embargo, existen otras variantes y en estas líneas te compartimos una receta para que elabores ñoquis de auyama o calabaza, como también se le conoce a este alimento.

Un detalle a tener en cuenta al utilizar la auyama como base en la elaboración de los ñoquis es que se debe asar para que al momento de hervirla no absorba demasiada agua. Aunque parezca complicado, resulta sencillo y rápido, y, además, el resultado es delicioso y nutritivo.

Por otra parte, si tienen niños en casa, esta es una manera original de ofrecerles la verdura sin que ellos lo noten.

## Ingredientes

- Ñoquis (1 paquete)
- Auyama o calabaza (500 g)
- Cebolla (1)
- Nuez moscada (al gusto)
- Nata líquida (100 ml)
- Queso parmesano (al gusto)
- Sal (al gusto)
- Pimienta negra recién molida (al gusto)
- Aceite de oliva (cantidad necesaria)

## Preparación

1. Pelar y cortar la auyama en trozos. Lavar y reservar.
2. Ponchar la cebolla a fuego lento en una sartén.
3. A los 10 minutos, agregar la auyama reservada. Saltear durante algunos minutos.
4. Transcurrido el tiempo, cubrir con agua y dejar cocinar hasta que la auyama quede blanda.
5. Una vez cocida, colocar en un vaso de batidora con la nata y las especias. Triturar muy bien.

6. Cocinar los ñoquis como lo indica el empaque. Estarán listos cuando floten en el agua.
7. Mezclar la salsa de auyama con los ñoquis y servir con el queso parmesano por encima.

**Redacción La Mañana Digital**