

## ÑOQUIS

p/4 personas.

16 papas medianas  
3 a 5 tazas de harina  
sal y pimienta

5 huevos

4 cdas de queso parmesano rallado

Las papas se cocinan en agua con sal. Cuando estan cocidas se hacen pure. Se le ponen los huevos todos juntos y la pimienta. Se junta todo y se hace una masa. Se hacen los ñoquis estirando la masa y se cortan del tamaño de un frijol. Luego se ponen a cocinar por 3 min. en agua caliente. Cuando suben es que estan cocidos. Se pasan por un colador y se ponen en un molde pyrex untado de mantequilla y se ponen en el horno para que no se enfrien, el horno apagado. Las papas no se deben dejar cocinar demasiado.

### Salsa para la carne

3 lbs de carne de guis ar cortada en trozoss  
2 pim. verdes cortados  
2 cebollas medianas  
2 tomates  
2 dientes de ajo molidos  
1 cubito de caldo de carne de res o pollo.

Se pone a freir todo menos la carne en una cda. de aceite y cuando ha quedado bien se le añade la carne ya untada de sal y pimienta. Se deja freir un rato y luego se le añade el caldo de Maggi y 3 tazas de agua. Se deja hervir por 3 horas mas o menos hasta que quede blanda. Si se seca mucho se añade mas agua. Se le ponen 2 cdas. de pure de tomate para que tenga mejor sabor. Que quede bien espesita.

A esta salsa o mejor dicho carne no se le pone mucha sal porque los cubitos y a tambien traen sal. Se puede hacer combinada la carne de pollo o ternera tambien. El pollo tarda menos en cocinarse Solo media hora.

Esta carne se vacia sobre los ñoquis a la hora de servirlos.