



## Knoedels de queso fresco batido (receta de abuela Hélène)

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Otra receta de mi infancia: los knoedels de queso fresco batido (en Alsacia, los llaman knepfle). Son bolitas de masa que se hierven y que se sirven (en mi familia) **con panceta salteada, picatostes, nata y salsa Maggi**. En Alemania, los acompañan de orejones de melocotón o de albaricoque en almíbar. ¡100% dietético, me dirás! No importa, hacemos una excepción para esta receta, porque aunque visualmente no lo parezca, ¡es de-li-cio-sa! Esta receta remueve muchos recuerdos de cocina que tengo con mi abuelita, que me hacía subir a una silla para ayudar a cocinarlos, haciéndolos con una cucharita pequeña y sumergiéndolos en el agua. Para mi, los knoedels son un poco como los gnocchi para los Italianos, un plato de familia y muchos recuerdos.[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3703?img\_size=»full» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de los knoedels de queso fresco batido

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]3-4 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 10 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 20 min[/vc\_column\_text][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1610293066526{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 400g de queso fresco batido
- 4 huevos
- 450 g de harina
- sal, pimienta
- 1/4 de baguette (pan viejo o fresco)

- 100g de panceta cortada en trocitos
- 200 ml de nata

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Generalmente, empiezo por cortar el pan en dados, servirá luego para los picatostes. Una vez cortados, dejar de lado.
2. Poner el queso fresco batido en un recipiente grande.
3. Añadir luego los huevos, mezclar con una cuchara de madera, y añadir la mitad de la harina. Mezclar bien y agregar lo que queda de harina de poco a poco. Mezclar enérgicamente para evitar que se hagan grumos. Salpimentar..
4. Llenar una cacerola grande con agua y una pizca de sal y poner a hervir.
5. Una vez que el agua esté hirviendo, tomar una cucharilla (cuchara de café/postre) y poner primero la extremidad en el agua hirviendo (*truco de abuela – eso permite que la masa no pegue tanto a la cuchara luego*). Luego, llenar la cuchara caliente con masa (a los tres cuartos) y poner en el agua hirviendo. La masa se va a despegar de la cuchara solita.
6. El knoedel está cocido cuando sube a la superficie (contar 2-3 minutos). Se repiten estos pasos hasta terminar totalmente la masa, haciendo pausas para sacar los knoedels que ya están cocidos con una espumadera y colocarlos en un recipiente. Generalmente, hago series de 10-12 knoedels, los saco todos a la vez, y repito.
7. Una vez que todos los knoedels están cocidos, cubrir el recipiente donde los guardas con un plato, para que queden calientes.
8. Luego, poner a calentar un sartén y poner la panceta y los dados de pan. Los pongo a cocinar a la vez, así el pan se dora en la grasa de la panceta y no hay que añadir más grasa (ya hay suficiente). Sacar del fuego cuando esté todo bien dorado.
9. Cubrir los knoedels con la nata, la panceta y los picatostes y mezclar.
10. Comer caliente con salsa Maggi.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Trucos para lograr los knoedels de queso fresco batido

- En algunas familias, los knoedels se hacen grandes (con una cuchara sopera). Yo los prefiero más pequeños, me parece mejor así.
- Puedes preparar una versión vegetariana si los haces sin la panceta.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1610297149086{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Quando cocinas recetas del blog, saca fotos al resultado y publícalas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1610297067010-9fab0ad2b64408c87647a07e380fe6de-10? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][/vc\_row]

## CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

## POST TAG

1. clásico
2. vegetariano

## Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

## Etiquetas

1. clásico
2. vegetariano

## Fecha de creación

10/01/2021

## Autor

admin

default watermark