

Gestión anuncios >

- ▶ [Recetas de pasta al pesto](#)
- ▶ [Recetas de cocina](#)
- ▶ [Recetas salsas](#)

**villas.com**

Descubre más de **240.000** casas de vacaciones

Reserva inmediata  
Atención al cliente 24 horas, todos los días

[Reserva ahora](#)

RECETAS DE LOS CHEFS

## Ñoquis al pesto con sepietas de Paco Roncero

Aquí tenéis la receta de Ñoquis al pesto con sepietas de Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino (Madrid). Es una compleja elaboración que precisa de más de un día, pero el resultado ya lo veis en la foto. Siguiendo las indicaciones paso a paso está en manos de todo cocinero ejecutar este plato.



VelSid  
19 MAR 15

0 Comentar

Twitter 22

Me gusta 41

+1 6

Pinit 1



**Gastronomía & Cía**

Google™ Búsqueda personalizada [BUSCAR](#)

**ticketea**

**SAN SAN FESTIVAL**

**ROTOTOM SUNSPASH**  
15-22 AUGUST 2015  
Benicàssim Spain  
www.rototom.com

30 €  
[Tickets](#)

Rototom Sunsplash Festival 2015 Benicàssim

**freshmix**

**LE CREUSET**  
www.lecreuset.es

Gastronomía & Cía | [suscríbete](#)

f t +

La receta de **Ñoquis al pesto con sepietas de Paco Roncero** no es nueva, pero recientemente la compartió en el concurso de talentos culinarios de televisión MasterChef, pero no en la edición española, el chef de **La Terraza del Casino** participa en MasterChef Colombia. El plato en cuestión se ha podido disfrutar en el restaurante madrileño reconocido con dos estrellas Michelin, y ahora quizá os animéis a ejecutarlo en vuestra cocina.

Es una receta compleja con la que poner en práctica técnicas de cocina actual, como la esferificación, y elaboraciones tradicionales, desde una salsa de tinta de calamar, hasta una salsa pesto italiana. Quizá no busquéis elaborar el plato completo, pero esta receta de **Ñoquis al pesto con sepietas** os puede inspirar para crear platos nuevos y a disfrutar cocinando como un gran chef como es Paco Roncero.

## Ingredientes

### Sepietas

500 gramos de sepietas.

### Aceite de albahaca

100 gramos de albahaca fresca, 50 ml. de aceite de oliva virgen extra, 10 gramos de sal fina.

### Base de ñoquis esféricos de polenta

500 gramos de mantequilla, 1'5 litros de agua, 60 ml. de aceite de albahaca (elaboración anterior), 150 gramos de piñones, 240 gramos de polenta en polvo, 10 gramos de sal fina, 45 gramos de Gluconolactato cálcico, 150 gramos de queso parmesano.

### Baño de Alginato

1 litro de agua, 5 gramos de Alginato.

### Ñoquis esféricos de polenta

1 litro de baño de alginato (elaboración anterior), 250 gramos de suero de parmesano reggiano (elaboración anterior), 200 gramos de base de ñoquis esféricos de polenta (elaboración anterior), Boquilla lisa del nº13.

### Salsa de pesto gorgonzola

37 gramos de albahaca, 10 gramos de ajo, 37 ml. de aceite de oliva virgen extra, 350 gramos de queso gorgonzola, 23 gramos de piñones, 85 gramos de queso pecorino.



Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

**Suscríbete**

60.811 SUSCRIPTORES

PUBLICIDAD



naranjas.com

PUBLICIDAD



Flexibilidad  
Tutorización  
Campus virtual  
Financiación

**Gastronomía & Cía**

Google™ Búsqueda personalizada **BUSCAR**

**> CATEGORÍAS**

- » Bebidas (177)
  - » Recetas de Cócteles (19)
- » Chefs (418)
- » Diccionario de cocina (581)

## Salsa de tinta de calamar

500 gramos de calamar, 16 gramos de tinta de calamar, 500 gramos de cebollas, 100 gramos de puerro, 1 litro de agua.

## Crema de queso gorgonzola

500 ml. de nata líquida, 300 gramos de queso gorgonzola.

## Otros

200 gramos de limones, 12 gramos de queso parmesano, 15 gramos de tomate rojo maduro en rama.

## Elaboración

### Sepietas

Sacar la plumilla de las [sepietas](#) con cuidado de no romper el paquete intestinal. Cortar las patas de la sepieta por la parte inferior de la boca y ojos. Guardar las sepietas limpias en la nevera.

### Aceite de albahaca

Deshojar la albahaca. Escaldar las hojas en agua con sal hirviendo y refrescar en agua y hielo. Escurrir y secar. Triturar en vaso americano con el aceite. Pasar presionando por un colador. Introducir en un dosificador de salsas y dejar decantar, para así obtener el máximo de puré posible, desechando el aceite sobrante.

### Base de ñoquis esféricos de polenta

Mezclar el agua con la polenta y el gluco y poner a cocer a fuego medio sin dejar de remover con la ayuda de una espátula. Una vez que el agua rompa a hervir, cocer durante 5 minutos. Añadir los piñones tostados y picados finos, la mantequilla troceada e ir ligando con el queso. Una vez que el queso esté bien integrado retirar del fuego y añadir el aceite de albahaca poco a poco, poner a punto de sal. Verter la mezcla en un recipiente y enfriar en la nevera durante 1 hora para que coja cuerpo.

### Baño de Alginato

Mezclar el agua con alginato en el vaso americano y triturar hasta que el alginato se haya disuelto totalmente en el agua. Guardar en la nevera durante 12 horas para eliminar el exceso de aire.

- » [Dónde comprar \(73\)](#)
- » [Enología \(566\)](#)
  - » [Bodegas \(13\)](#)
  - » [Diccionario enológico \(12\)](#)
  - » [El Sumiller \(10\)](#)
  - » [Eventos Enológicos \(268\)](#)
  - » [Noticias Enológicas \(225\)](#)
  - » [Vinos \(42\)](#)
- » [Eventos Gastronómicos \(1.860\)](#)
- » [Formación \(127\)](#)
- » [Historia de la gastronomía \(58\)](#)
- » [Hoy Cocinas Tú \(1.107\)](#)
- » [Libros de Cocina \(338\)](#)
- » [Materia prima y productos \(599\)](#)
  - » [Tipos de pasta \(30\)](#)
- » [Muebles de cocina \(16\)](#)
- » [Noticias gastronómicas \(2.172\)](#)
- » [Nuevas tendencias \(196\)](#)
- » [Recetas de Cocina \(3.046\)](#)
  - » [Aperitivos \(251\)](#)
  - » [Carne y Pescado \(467\)](#)
  - » [Entrantes \(968\)](#)
  - » [Pan y varios \(176\)](#)
  - » [Pinchos y Tapas \(96\)](#)
  - » [Pizza, bocadillo, sandwich... \(71\)](#)
  - » [Postres \(774\)](#)
  - » [Recetas con FussionCook \(9\)](#)
  - » [Recetas de salsas \(208\)](#)
  - » [Recetas en microondas \(33\)](#)
- » [Recetas de los Chefs \(284\)](#)
- » [Recetas y cocina de escuela \(32\)](#)
- » [Recursos en la red \(211\)](#)
- » [Restaurantes \(90\)](#)
- » [Taller I+D \(20\)](#)
- » [Técnicas culinarias \(158\)](#)

## Ñoquis esféricos de polenta

Trabajar la base de ñoquis con la ayuda de una espátula hasta conseguir una masa homogénea. Introducir en una manga pastelera con la boquilla indicada. Colocar el baño de alginato en un recipiente que permita obtener una altura de 3 cm. Formar tiras de base de ñoquis en el baño de alginato y con la ayuda de unas tijeras, cortar en trozos de 3 cm de longitud.

Sacar rápidamente los ñoquis formados del baño de alginato (deberán permanecer en él 5 segundos) y limpiar en agua fría. Escurrir los ñoquis del agua y guardar sumergidos en el suero de Parmesano Reggiano. Hacer 3 ñoquis por persona. Guardar en la nevera durante 24 horas.

## Salsa de pesto gorgonzola

Triturar en un vaso americano los piñones, el ajo y la albahaca manteniendo siempre la temperatura lo mas fría posible. Añadir el queso poco a poco. Añadir el aceite a hilo fino. Poner a punto de sal.

## Salsa de tinta de calamar

Picar la cebolla y el puerro en pequeños dados. Rehogar en un cazo de acero inoxidable hasta que adquiera un ligero color dorado. Añadir el calamar troceado y rehogar durante 10 minutos. Disolver la tinta de calamar en el agua y añadirlo al cazo. Dejar cocer 30 minutos. Colar y reservar. Si fuera necesario espesar la salsa, usar Maizena exprés.

## Crema de queso gorgonzola

Hervir la nata y añadir el gorgonzola troceado. Triturar con la ayuda de un brazo eléctrico, tapar e infusionar 30 minutos. Colar y poner a punto de sal.

## Otros

Para el tomate, en la parte inferior del tomate hacer 2 incisiones superficiales en forma de cruz. Con la ayuda de una puntilla extraer la base del tallo del tomate. Sumergir en agua hirviendo 15 segundos. Sacar con la ayuda de una araña y enfriar en agua y hielo. Pelar, dividir en gajos y retirar las semillas, que se utilizarán para otra elaboración. Formar dados con la carne de 0'5 cm aproximadamente. Guardar en la nevera y aliñar con unas gotas de aceite y sal en el momento de su uso.

Para los dados de limón empanados, pelar los limones procurando que en la piel no queden partes blancas. Cortar la piel en dados de 0'1 cm. Guardar. Cortar la parte superior e inferior de los limones hasta encontrar los gajos en vivo. Extraer con un cuchillo bien afilado los gajos, separándolos totalmente de sus membranas. Cortar los dados de limón de 0'3 cm de lado. En el momento del acabado y presentación, rebozar cada dado de limón con el picadillo de su piel.

Para las lascas de parmesano, sacar pequeñas lascas de parmesano con la ayuda de un pelador.

## Acabado y presentación

Poner a calentar los ñoquis esféricos con cuidado de que no hiervan. Sacar los ñoquis con cuidado de no romperlos, pintar con la salsa de pesto y calentar en la salamandra con un trozo de queso gorgonzola encima de cada uno de ellos. Saltear las sepietas, 3 por persona, en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva. Pintar el plato con la crema de gorgonzola y la salsa de tinta de calamar. Colocar los ñoquis bien calientes en el plato y terminar poniendo de forma intercalada 3 dados de tomate, 2 dados de limón empanado y las sepietas.

Calentar cuatro platos en la salamandra. Con la ayuda de una [cuchara](#) con agujeros, escurrir los ñoquis del suero de parmesano y colocar 3 de ellos en la base del plato.

- » Técnicas culinarias (158)
- » Todo Salud (547)
- » Transgénicos y OMG (341)
- » Trucos de Cocina (221)
- » Turismo gastronómico (64)
- » Utensilios de cocina (871)
- » Videos (272)
- » Videos de cocina (165)

### PUBLICIDAD

**PREMIO** NAVARRA GOURMET  
**Mejor Blog**  
**Gastronómico**  
**Navarra Gourmet 2011**

Mejor bloguero de la cocina 09  
canalcocina.es

**CANAL COCINA**  
LA COMIDA NOS UNE

ENVÍANOS TU RECETA Y UNA FOTO DE TU PLATO Y LA PUBLICAREMOS **AQUÍ**

### > ARCHIVOS DEL BLOG

- » marzo 2015 (114)
- » febrero 2015 (165)
- » enero 2015 (163)
- » diciembre 2014 (167)
- » noviembre 2014 (170)

- » octubre 2014 (185)
- » septiembre 2014 (172)
- » agosto 2014 (121)
- » julio 2014 (165)
- » junio 2014 (165)
- » mayo 2014 (171)
- » abril 2014 (152)

2015 2014 2013 2012