

Ñoquis de betarraga, tierra de cerveza y puré de daikon

Por: Norbert Niederkofler | [Restaurante St. Hubertus](#), 3 estrellas Michelin

En esta deliciosa receta de **Norbert Niederkofler**, los [ñoquis de papa](#) se cocinan en una reducción de remolacha que le aportan un sabor sutil, dulce y un espectacular color rosa. Para agregar textura, el chef agrega al terminado final tierra de cerveza, hecha deshidratando cerveza, pan y carbón. Esto debe deshidratarse durante la noche, así que recuerda comenzar tus preparativos con suficiente antelación.

Para los ñoquis:

- 1 kg de betarraga (remolacha), pelada
- 100 g de papas de piel roja
- 100 g de papas grandes
- 1 yema de huevo
- 120 g de 00 harina (harina de fuerza)
- Sal
- Pimienta negra

Para la tierra de cerveza:

- 125 g de pan plano
- 150 ml de cerveza tipo lager
- 1 g de carbón vegetal

Para el relleno de los ñoquis:

- 100 ml de crema
- 75 g de crema de rábano picante
- 1,5 g de agar agar

Crema Daikon:

- 50 g de [berro daikon](#)
- 100 g de crema
- 100 ml de leche
- sal
- pimienta negra

Además: hojas de acedera de vena roja



Empieza por hacer la tierra de la cerveza. Coloca el pan, la cerveza y el carbón en una batidora y licua hasta obtener una pasta suave. Esparce la mezcla en una bandeja deshidratadora y déjala secar durante la noche a 55°C. Al día siguiente, licua hasta obtener una miga fina. Reserva.

Coloca la remolacha en una licuadora hasta obtener un puré. Pasa por un colador fino y transfiere a una cacerola. Reduce el jugo de la remolacha a la mitad, quitando la espuma de la superficie. Pasa la reducción a través de un tamiz fino y dejar enfriar.

Hierve las papas en agua con sal durante 30 minutos o hasta que estén bien cocidas. Pasa a través de un tamiz de tambor y

colócala el puré en un tazón. Agrega el huevo, la harina, la sal, la pimienta y 40 g de la reducción de remolacha.

Coloca la masa sobre una superficie de trabajo limpia y amasa ligeramente hasta que se una. Envolver en film transparente y reposar en la nevera durante 1 hora.

Para hacer el relleno de los ñoquis, hierve la crema y agrega el rábano picante. Retira del fuego, deja en infusión durante 1 hora y pasa por un colador fino. Añade el agar, lleva a ebullición y vierte en moldes de semiesferas de 1 cm. Una vez fríos, colocar en el congelador para que cuajen.

Extiende la masa de los ñoquis y córtala en círculos. Coloca un trozo de relleno en el centro de cada círculo y cierra la masa alrededor de él

Para la crema de daikon, hierve la leche, la crema y el berro de daikon en una cacerola. Pásalo por una licuadora hasta que esté suave y luego pasa por un colador fino. Poner a un lado.

Cocina los ñoquis en la reducción de remolacha restante durante 4-5 minutos, o hasta que estén blandos.

Emplatado

Espolvorea la tierra de cerveza en cada plato y coloca 5 ñoquis con un chorrito de jugo de remolacha. Vierte el puré de daikon alrededor de los ñoquis y adorna con la acedera de vena roja.