



ÑOQUIS DE PATATA Y ESPINACAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de patatas harinosas
- 175 g de espinacas
- 125 g de harina
- 1 unidad de yema de huevo
- 10 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Cocina las patatas en agua hirviendo durante 10 minutos o hasta que estén bien tiernas . Escúrrelas y haz un puré.
- Mientras tanto escalde las espinacas con un poco de agua hirviendo, 1-2 minutos. Escúrrelas bien y córtalas en tiras.
- Coloca el puré de patata sobre una tabla de cortar ligeramente enharinada y forma un hoyo en el centro. Agrega la yema de huevo, el aceite de oliva , las espinacas y un poco de harina y mezcla con rapidez; salpimenta y añade la harina gradualmente, hasta obtener una masa firme. Divídela en bolitas pequeñas.
- Cuece los ñoquis en tandas en abundante agua hirviendo con sal durante 5 minutos o hasta que suban a la superficie.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 31.2 g	Grasas 5 g
Kcal 203	Proteínas 6.4 g

- Escurre los ñoquis con una espumadera y repártelos entre los platos. Sírvelos con una salsa de tomate suave.