



Porciones: 4
Tiempo: 30 min.

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 180 g de champiñones cremini Montebianco (7 medianos aproximadamente), rebanados
- 1 ½ taza de ñoquis de papa
- ¼ de taza de tomates deshidratados (yo empleo los que vienen en aceite. Si utilizas los que no vienen en aceite, asegúrate de añadir aceite extra en la preparación.)
- 150 g de espinacas baby
- 1 taza de frijoles cannellini cocidos, reducidos en sodio
- sal y pimienta al gusto
- queso parmesano o pecorino (opcional)

Ñoquis de champiñones cremini y tomate deshidratado



INSTRUCCIONES

Calienta sobre fuego medio un sartén con el aceite de oliva. Añade los champiñones y cocínalos hasta que se suavicen, agregando de vez en cuando pequeñas cantidades de agua para que los champiñones no se sequen demasiado.

Mientras los hongos se cocinan, pon a hervir suficiente agua para cocer los ñoquis. Cocínalos de acuerdo con las instrucciones del empaque (los que yo utilizo se hierven durante 3 minutos y luego se cuelean).

Una vez que los champiñones estén suaves, añade al sartén las espinacas baby y cocínalas hasta que se suavicen.

Agrega al sartén los tomates deshidratados y los frijoles, mézclalos bien y deja que se cocinen durante 1 minuto aproximadamente o hasta que se calienten. El aceite de los tomates formará la salsa de la preparación. Incorpora los ñoquis y sal y pimienta al gusto.

Sirve y disfruta. Recomiendo servirlos con 1 o 2 cucharadas de queso parmesano o pecorino.