

ÑOQUIS RELLENOS DE ESPINACAS

Ingredientes:

- 1 kg de patatas
- 600g de espinaca
- 200g de harina
- 100g de mantequilla
- 100g de queso rallado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



Preparación:

- 1º. Cocemos las espinacas en una olla con agua y una pizca de sal o al vapor.
- 2º. Paralelamente hervimos la patata durante aproximadamente media hora. No más.
- 3º. Cuando esté todo listo escurrimos las espinacas para eliminar toda el agua.
- 4º. Ahora debemos hacer un puré, para lo cual batiremos las espinacas. Las patatas, basta con chafarlas con un tenedor y se consigue la textura de puré.
- 5º. Unimos ambos ingredientes sobre la mesa y añadimos la harina con la que iremos amasando el puré hasta que tengamos una masa homogénea. Algo parecido al pan.
- 6º. Tened cuidado porque se puede deshacer si la forzamos mucho. Es importante no echar más harina porque entonces se inflarían demasiado los ñoquis, hay que trabajar suave con lo que tenemos.
- 7º. Para darle la forma a los ñoquis, creamos unas tiras con la masa y las redondeamos con nuestras manos haciendo pequeñas bolitas. Siempre espolvoreando algo de harina sobre la mesa para que no se quede pegado.
- 8º. La forma clásica de ñoqui aplastado se consigue con un tenedor ejerciendo presión sobre cada uno de ellos.
- 9º. En una olla con agua hirviendo, un chorrito de aceite y una pizca de sal, cocinamos los ñoquis durante unos cinco, seis minutos. Cuando los tengamos listos añadimos la mantequilla sobre ellos, mezclamos bien y espolvoreamos queso rallado.

¡Fácil, sano y de temporada!

(Fuente: www.quederecetas.es)