

Ñoquis con habitas y morcilla

Ñoquis con habitas y morcilla, los ñoquis son una pasta de patata con poco sabor, pero cuando le añadimos la potencia de la morcilla cambian sustancialmente.

Aunque los ñoquis se asocian con la pasta no tienen mucho que ver dado que su preparación y componentes son diferentes.

Se cree que son originarios de Niza aunque son populares en la cocina italiana.

ingredientes

- 500 gr de Ñoquis
- 200 gr de Habitas
- 200 gr de Morcilla de Cebolla
- 1 Cebolla
- 1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- Sal
- Agua

elaboración Ñoquis con habitas y Morcilla

En una olla ponemos a cocer los ñoquis con un poco de sal, esperaremos hasta que estos floten en la superficie del agua, en este momento estarán listos.

Mientras en una sartén ponemos el aceite y la cebolla cortada en trozos a vuestro gusto, a mí me gusta que se note.

Cuando este transparente añadimos las habitas, salteamos durante un par de minutos he incorporamos los trozos de morcilla ya sin piel, hoy usare morcilla extremeña.

Removemos y dejamos que se sofría durante unos 2 o 3 minutos

más.

Ahora echamos lo ñoquis escurridos previamente en la sartén, removemos y listo para servir.

Ya tenemos listos los ñoquis con habitas y morcilla.

Aunque ya tienen un sabor potente por la morcilla también se les puede añadir queso rallado parmesano.

Los ñoquis son una de las pastas que más gustan a los niños, pero con esta versión serán pocos los que se animen.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.