

# Ñoquis calientes de tomate y salchicha con hinojo y espinacas

Tiempo total **50 Mins.** 50 Mins. Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**2399 kJ / 572 Kcal**

Grasas: **26,3 g** Proteínas: **26,1 g**  
Carbohidratos: **58,8 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**400 g** salchichas con hierbas  
**1 cucharada** aceite de oliva  
**1** cebolla, picada fina  
**2** bulbos de hinojo, en dados  
**3** dientes de ajo, prensados  
**800 g** tomates de pera, enlatados  
**0,5 cucharadita** chile seco, en copos  
**2 cucharaditas** orégano, seco  
**as**  
**2** hojas de laurel  
**1 cucharada** puré de tomate  
**3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**500 g** ñoquis frescos (paquete)  
**100 g** espinacas baby  
Un manojo pequeño de albahaca, hojas picadas  
Parmesano, rallado, para servir

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Abra las salchichas, retire la carne y tire la piel. Caliente el aceite a alta temperatura en una sartén grande con el borde alto. Fría la carne de la salchicha durante 8-10 minutos y córtela en trozos pequeños con la parte trasera de una cuchara de madera. Una vez que la carne de la salchicha esté dorada por todas partes, póngala en un plato y déjela a un lado.

### Pasos 2

Añada la cebolla y el hinojo a la sartén y rehogue 10 minutos hasta que estén blandas. Añada el ajo y cocine un minuto más, luego agregue los tomates enlatados con 200 ml de agua, copos de chile, orégano, hojas de laurel, puré de tomate y salsa de soja. Reduzca ligeramente a fuego lento durante 20 minutos y sazone al gusto.

### Pasos 3

Mientras tanto, ponga a hervir una olla grande de agua y cocine los ñoquis según las instrucciones del paquete.

### Pasos 4

Mientras se cuecen los ñoquis, introduzca las espinacas en la salsa removiéndolas hasta que la salsa cubra totalmente las espinacas. Escorra los ñoquis, mézclelos con la albahaca y remueva la salsa. Retire las hojas de laurel, divida los ñoquis en cuatro platos y sirva con el parmesano y mucha

pimienta negra fresca.