

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:44  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/%c3%b1oquis-con-salsa-de-carne-y-verduras.html>

---

## Ñoquis con salsa de carne y verduras

### INGREDIENTES

- un paquete de ñoquis
- 150 gramos de carne picada
- 3 salchichas blancas crudas
- 1 lata grande de tomates pelados y triturados
- 1 cebolla mediana
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 100 gramos de setas
- 2 o 3 vasos de caldo de carne
- perejil
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra

### PREPARACIÓN

Hervir los ñoquis según las instrucciones que vengan en el paquete. Escurrir sin pasar por el grifo de agua fría y reservar.

Picar la cebolla, el apio, la zanahoria, el perejil y sofreírlo en un poco de aceite de oliva hasta que la cebolla comience a estar blanda.

Añadir la carne picada y la carne de las salchichas sin piel. Remover. Añadir las setas.

Salpimentar e incorporar el caldo de carne. Remover y dejar que se haga a fuego lento durante media hora.

Añadir el tomate triturado, remover de nuevo y dejar que se haga al menos durante otra media hora más. Si comienza a quedarse un poco seco se puede añadir más caldo de carne hirviendo.

Servir la salsa separada de ñoquis para que cada comensal se prepare su plato a su gusto.