

Ñoquis, tomate troceado y limón



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla roja ½
- Limón no tratado 1
- Ñoquis de patata 600 gr
- Pimienta
- Sal

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Sofreír en la sartén ½ cebolla roja picada con un hilo de aceite de oliva virgen extra; añadir **el Tomate finamente troceado Pomi** y cocer un mínimo de 15 minutos.

Salpimentar y dejar reposar.

Saltear con el tomate los ñoquis de patata previamente cocidos, emplatar y espolvorear con ralladura de limón abundante.

Asegurarse de no rallar la parte blanca del limón que se encuentra bajo la corteza, que daría al plato un sabor muy amargo.