

A top-down view of a black ceramic bowl filled with a hearty meal. The dish consists of small, pill-shaped gnocchi, chunks of cooked turkey, and a mix of finely chopped vegetables including green peas, mushrooms, and leafy greens. The entire dish is garnished with large, irregular shavings of white parmesan cheese. The bowl is set against a background of a light-colored wooden surface with a visible grain pattern.

ÑOQUIS CON PAVO Y VERDURAS



ÑOQUIS CON PAVO Y VERDURAS (THERMOMIX)

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 bolsa de ñoquis (500g)
- 400g de pechuga de pavo cortada en tiras
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- 1 lata de champiñones en conserva (~100g)
- 1 puñado de queso parmesano
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. En una sartén, saltea la pechuga de pavo en tiras y reserva
2. En el vaso, pon la cebolla y el calabacín en trozos grandes, y pica 5 seg / Vel 4.5
3. Sin poner el cubilete, sofríe 8 min / 120C / Vel 1
4. Mientras tanto, pon agua a hervir y cuece los ñoquis el tiempo que indique el paquete
5. Incorpora al sofrito el pavo reservado, los champiñones escurridos, y salpimenta al gusto. Mezcla 1 min / 100C / Giro inverso / Vel cuchara
6. Sirve con los ñoquis, y espolvorea parmesano por encima