CREMA DE ESPINACAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Patatas a lo pobre revueltas con huevo: 1 cebolla, 1 k de patatas, aceite para freirlas, 4 huevos, un diente de ajo, perejil, un chorreon de vinagre y sal.

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de espinacas frescas o 400 g congeladas.
- - 4 cucharadas de aceite
- - 1/2 cebolla
- - Una cucharada de harina
- - 1/2 l. de leche
- - 75 g de queso manchego rallado
- - Sal y nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Lavar y limpiar las espinacas, cocerlas 5 minutos en agua hirviendo con sal o 2 minutos en el microondas, escurrirlas muy bien y picarlas. Pelar la cebolla y freirla en el aceite picada muy fina y rehogar encima las espinacas, añadir luego la harina, rehogarla sobre las espinacas pero sin que se queme y regar con la leche hirviendo. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, cocer 5 minutos moviendo siempre. Patatas a lo pobre: Freír las patatas en rodajas finas, junto con la cebolla, en el aceite, en el que se habrá frito el diente de ajo, que se saca al mortero. Batir los huevos y revolverlos con las patatas escurridas del aceite a fuego lento. Machacar el diente de ajo con el perejil picado, añadir un chorreon de vinagre y certero sobre las patatas colocadas en una fuente refractaria. Cubrirlas con la crema de espinacas, espolvorear con el queso rallado y gratinarlas.