

# Dip de Espinacas y Alcachofas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 40 gr. de espinacas
- nuez moscada rallada
- 4 alcachofas pequeñas Sal
- 25 gr. de queso Cheddar rallado Pimienta
- 25 gr. de queso parmesano rallado
- 15 gr. de queso mozzarella rallada
- Pan tostado
- 100 ml. de nata líquida, opcional

## Preparación:

### Paso 1

Para realizar un riquísimo dip de espinacas y alcachofas lo primero que debemos hacer es poner a hervir las hojas de las espinacas y los corazones de alcachofas, a fuego medio, durante unos cinco minutos. Cuando ya estén cocinados retiramos del fuego, escurrimos y reservamos. A continuación, echamos en un bol los quesos y lo metemos al microondas, hasta que estén derretidos. Mezclamos bien para que no queden grumos y le añadimos las espinacas y las alcachofas ya cocinadas y la nuez moscada, y salpimentamos al gusto. Removemos bien para mezclar todos los ingredientes. Si queremos, también podemos incorporar nata líquida, para que la mezcla quede más cremosa. Servimos inmediatamente sobre rebanadas de pan, que pueden estar ligeramente tostadas. O sobre lo que nos guste mas .