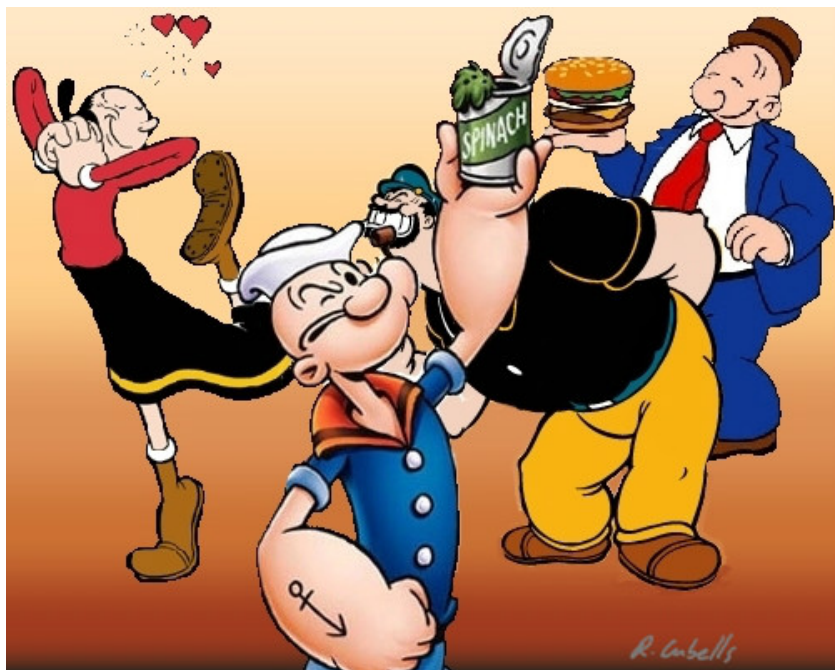


**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Para peces, crustáceos y óvulos no fecundados de aves de granja.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote pequeño de Mahonesa de aceite de oliva Ybarra
- 100 g. de Espinacas frescas
- 1 ramita de Perejil
- 1 ramita de Estragón
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos las espinacas en agua hirviendo con sal y cocer 4 minutos. Las escurrimos mucho, muchísimo y las trituramos. Picamos fini el perejil y el estragón; mezclamos todo con la mahonesa y añadimos un poco de sal.