

TALLARINES y ESPINACAS CON NUECES, QUESO AZUL



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr. espinacas cortadas congeladas
- 400 gr. tallarines
- 2 cucharadas de mantequilla
- 150 gr. queso azul
- 200 cl nata líquida
- 20 nueces
- 2 ajos bien picados sal

Preparación:

Paso 1

Cocemos las espinacas con sal, sin dejarlas babosas, solo que se deshagan en el agua hirviendo. Colamos y reservamos. Abrimos las nueces y las machacamos un poco en mortero, reservamos. Picamos bien los ajos y salteamos con la mantequilla, cuando empieza a dorarse agregamos las nueces y las espinacas y dejamos que se mezclen bien los sabores a fuego bajo. Echamos el queso troceado que se funda. Tenemos agua hirviendo con sal y echamos los tallarines, (yo uso chinos), que en 3 min. Están, colamos y agregamos a las espinacas, y al cabo de 1 minuto a fuego fuerte echamos la nata por encima y revolvemos con cuidado. En 2 minutos están listos para servir.

