

# ESPINACAS A LA CREMA, CON HUEVO ESCALFADO Y CHIPS DE ESPINACAS



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico



## **Descripción:**

El AGUA ACIDULADA es agua con sal y vinagre.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR. de ESPINACAS
  - 1 CEBOLLA GRANDE
  - 100 GR de MANTEQUILLA
  - 500 ML de LECHE
  - 150 GR. de HARINA
  - SAL Y PIMIENTA
  - NUEZ MOSCADA MOLIDA
  - QUESO RALLADO
  - 4 HUEVOS
  - ACEITE DE OLIVA
- 

## Preparación:

### Paso 1

PONEMOS LA LECHE A COCER EN UNA CAZUELA A FUEGO LENTO. LAVAMOS LAS ESPINACAS Y LAS ESCURRIMOS Y RESERVAMOS 10 HOJAS APARTE PARA FREÍR. CUANDO LA LECHE EMPIECE A HERVIR AÑADIMOS LAS ESPINACAS Y LAS COCEMOS UNOS MINUTOS. ESCURRIMOS, RESERVANSO LA LECHE Y LAS ESPINACAS POR SEPARADO.

### Paso 2

PREPARAMOS LA BECHAMEL CON LA MANTEQUILLA Y LA CEBOLLA MUY PICADITA, UNA VEZ POCHADA AÑADIMOS LA HARINA HASTA QUE CUEZA Y POCO A POCO LE AÑADIMOS LA LECHE, QUEDANDO UNA BECHAMEL ESPESA Y LE AÑADIMOS LAS ESPINACAS. RECTIFICAMOS DE SAL Y PIMIENTA Y PUNTO DE NUEZ MOSCADA, COCEMOS UNOS 5 MINUTOS Y RETIRAR.

### Paso 3

PONEMOS UNA OLLITA A FUEGO FUERTE CON AGUA ACIDULADA Y CUANDO COMINENCE A HERVIR, Y ESCALFAMOS LOS HUEVOS UNO A UNO. EN UNA SARTÉN CON ACEITE DE OLIVA MUY CALIENTE FREIMOS LAS HOJAS DE ESPINACAS RESERVADA.

### Paso 4

EN UN PLATO SERVIMOS LA CREMA CON QUESO RALLADO ESPOLVOREADO, PONEMOS EL HUEVO ESCALFADO Y EL CRUJIENTE DE ESPINACA.