

Dip de Espinacas y Alcachofas



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** lorella vitale



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 .