

Espinacas salteadas con piñones

Descripción

Esta es una receta muy, pero que muy sencilla, el tiempo estimado será de unos 15 minutos. Así que animaos, además puede servir de primer plato o de acompañamiento de un segundo.

Ingredientes: (para cuatro personas)

- * 2 bolsas de espinacas frescas envasadas.
- * Un puñado de piñones. Si no os gustan, se pueden sustituir por bacon.
- * 1 diente de ajo.
- * Aceite de oliva, sal.

Preparación:



Lavar y escurrir bien las espinacas. Trocear muy menudo el ajo y ponerlo en una sartén junto con los piñones.

Cuando estén dorados añadir la verdura con cuidado porque saltará un poco. Os daréis cuenta de que al principio no cabe en la sartén y que casi por arte de magia, se queda en nada.

Cuando la verdura esté tierna, retirar del fuego y servir.

No diréis que es una receta difícil ¿no?

Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación

julio 25, 2014

Autor

admin

