



Espinacas con champiñones

Descripción

default watermark



Una receta de «cosecha propia» que me solucionó el primer plato. No puede ser más sencilla y qué rica está.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 200 gr de champiñones, pueden ser enteros o fileteados.

- 2 tarros de espinacas cocidas, unos 425 gr. escurridos, aproximadamente.
- 1 diente de ajo mediano.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Escurremos bien las espinacas en un colador. Reservamos.



Pelamos y picamos finamente el ajo. Reservamos.

Limpiamos de tierra o arena los champiñones. Picamos no demasiado grandes y reservamos.



En una cazuela baja y amplia vertemos un chorrito de aceite de oliva, llevamos al fuego y pochamos el ajo.



Cuando esté dorado añadimos los champiñones troceados, salpimentamos, removemos y cuando se vean blandos incorporamos las espinacas escurridas.





Removemos, mezclamos bien, una vez calientes retiramos del fuego y servimos calientes.

¡QuÃ© fÃcil y que rico estoy!



Consejo: Podemos preparar el plato con antelación, calentamos a la hora de servir.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

julio 25, 2018

Autor

admin

default watermark