

CREMA DE ESPINACAS.

Ingredientes: 1 bolsa grande de espinacas sin el tallo lavadas.

1 papa mediana sin piel y en cubos

3 tazas de agua

1 diente de ajo

¼ pza. cebolla

1 hoja laurel

1 cda aceite de oliva

3 cdas de media crema

Sal y pimienta

Pistaches o almendras tostadas.

-colocar en una cacerola a fuego bajo la cebolla y el ajo picados finamente hasta sudar, retirar del fuego y reservar.

-en la misma cacerola, agregue el agua y la papa, el laurel, cocine hasta que la papa este suave, retire la hoja de laurel y añada la espinaca troceada groseramente, la cebolla y el ajo que reservo.

-sazone con sal y pimienta y licúe toda la preparación, vuelva al fuego, agregue la crema y apague.

-rectifique el sazón. Sirva con pistaches y una juliana de hojas de albahaca.