



DIP DE ALCACHOFAS Y ESPINACAS

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- ¼ cebolla picada
- 1 lata de corazones de alcachofa, picados
- 4 tazas de espinacas baby
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- El jugo de medio limón
- 1 taza de crema
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 taza de queso parmesano

Procedimiento:

1. En una cacerola, funde la mantequilla y saltea la cebolla picada. Cuando esté transparente, añade los corazones de alcachofa y las espinacas. Sazona con el consomé de pollo en polvo y el jugo de limón.
2. Licúa la crema con el queso crema y vierte esta mezcla sobre la cacerola.
3. Cuando suelte el hervor, añade el queso parmesano y permite que se funda. Retira del fuego y enfría.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: