



ESPINACAS CON CREMA Y PAPA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla (30 g)
- ½ cebolla chica fileteada
- 4 manojos de espinacas, limpias
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 200 g de papitas cambray partidas por la mitad y cocidas
- 1 ½ taza de crema (375 ml)

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega las espinacas y cocina por 3 minutos, sazona con el consomé y agrega las papitas.
2. Retira del fuego e incorpora la crema mezclando perfectamente. Ofrece con rebanadas de pan.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4-6