



ESPINACAS A LA CREMA

Ingredientes:

- 1 Cuchara de Aceite de Olivo
- 2 dientes de ajo machacados
- 500 gms de Espinacas, frescas o congeladas
- ¼ de taza de Crema
- ¼ de cucharita de Nuez Moscada Rallada
- Sal y Pimienta
- 100 gms de Queso rallado

Preparación:

1. En un sartén se calienta a fuego bajo el aceite, se agrega el ajo y se acitrona por un minuto pero que no tome color dorado. Se añade la espinaca en trozos (ya sea cruda o congelada) y se calienta hasta que se marchite, se añade la crema, la nuez moscada, la sal y pimienta y el queso rallado. Se calienta solamente a derretir el queso y se sirve.