

DIP DE ESPINACAS

Ingredientes:

- 500 gms de Espinacas
- 1 queso crema de 200 gms
- ¼ de taza de queso parmesano rallado
- ¼ de taza de mayonesa
- 2 tazas de jícama picadita
- ¼ de cucharita de nuez moscada
- ½ cucharita de Ajo en polvo
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Las espinacas se lavan y se ponen a cocer en un sartén tapado sólo con el agua que le quedó en las hojas. Se deja al vapor por 2 minutos sólo a que se cueza. Se le escurre el agua sobrante y se pica finamente incluyendo los cabos.
2. Se mezcla el queso crema a temperatura ambiente con el queso parmesano, la mayonesa, la nuez moscada, el ajo en polvo, la sal y pimienta al gusto. Se añade las espinacas y la jícama y se revuelve bien.
3. Se sirve en un tazón acompañado de totopos, galletas o rebanadas de pan tostado.