

Será por recetas



Espinacas con puerros

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 45 Minutos

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 3 puerros
- 4 dientes de ajos
- 1 huevo
- ½ kg de espinacas limpiadas
- Aceite
- 2 patatas
- Sal

Elaboración

Pelar las patatas, trocearlas y ponerlas a hervir con sal hasta que estén blandas y sacarlas a un plato con la espumadera.

En la misma agua, hervir las espinacas durante 10 minutos, y luego escurrirlas bien.

Trocear las espinacas con las tijeras, machacar las patatas con un tenedor haciendo puré y mezclándolo con las espinacas, pero no hay que batirlas con la batidora, porque se deben distinguir los ingredientes.

Untar de aceite una fuente plana, refractaria del calor, y disponer una capa gruesa de esta mezcla.

Batir el huevo y cubrir con él la fuente, adornar con rodajitas finas de los puerros limpios, y el ajo picado.

Meter a gratinar a fuego suave, hasta que se cuaje el huevo y se doren los puerros y los ajos. Servir caliente.



Autor receta de Espinacas con puerros

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012