

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/crema-de-espinacas-con-gambas.html>

---

## Crema de espinacas con gambas

### INGREDIENTES

1 kilo de espinacas  
1 puerro  
100 g. de mantequilla  
200 g. de nata líquida  
200 g. de patatas  
1 lechuga  
300 g. de gambas  
Medio litro de caldo de ave

### PREPARACIÓN

En una cazuela de base amplia fundir la mantequilla y rehogar los puerros cortados a trozos menudos, a fuego lento, hasta que estén transparentes.

Añadir entonces las hojas de lechuga, las patatas cortadas en cuadraditos y las espinacas. Cubrir con el caldo y llevar a ebullición.

Cuando las patatas estén cocidas (unos 12 minutos) triturar todo en la batidora. Añadir más caldo, si fuera necesario para lograr una crema ligera.

Incorporar la nata, sazonar con sal y pimienta y salpicar los platos con las colas de gambas cocidas y peladas como adorno.