

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espinacas-del-sacromonte.html>

Espinacas del Sacromonte

INGREDIENTES

- 1 kilo de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de almendras crudas
- 50 gr de pasas
- Azafrán
- Miga de pan
- Vinagre
- Aceite
- Pimienta molida
- Sal

PREPARACIÓN

Hervir las espinacas hasta que estén tiernas y escurrir bien.

En una sartén con aceite, freír ligeramente los ajos pelados, las almendras y la miga de pan.

Una vez frito, añadir unas hebras de azafrán y hacer un majado en el mortero.

En la misma sartén rehogar las espinacas, añadir el majado del mortero y las pasas.

Salpimentar y rociar con vinagre