



MENÚ 4

dinar

Espinacs amb crema
i encenalls de pernil

Macarrons a la bolonyesa

Flam de vainilla

Espinacs amb crema i encenalls de pernil

ingredients



estris



Ingredients per a 2 persones

1 bossa d'espínacs frescos (400 g)

1 got de llet (200 ml)

2 talls prims de pernil salat (40 g)

sal

Elaboració (30 minuts)

- 1 Agafeu els espínacs frescos, renteu-los bé i escorreu-los.
- 2 Poseu llet en una olla i quan comenci a bullir afegiu-hi els espínacs i deixeu-los coure uns 4-5 minuts. Afegiu-hi un pessic de sal.
- 3 Passeu-ho pel triturador fins que quedi una crema ben fina.
- 4 Agafeu els talls de pernil salat i talleu-los a tires ben primes.

!!! Idees

Presentació: Serviu la crema en un plat fondo o en un bol i pel damunt poseu-hi les tires de pernil.

Consell pràctic: Si passeu les tires de pernil per la paella us quedarà més gustós.



Diputació
Barcelona