



CREMA CASERA DE ESPINACAS

Atrévete a preparar esta Crema Casera de Espinacas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 15 minutos

INGREDIENTES

1 paquete de Crema de Espinacas MAGGI®.
4 tazas de agua.
2 cucharadas de Media Crema NESTLÉ®.
2 manojos de espinacas.
1 cucharadita de mantequilla.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una cazuela, disuelve la Crema de Espinacas MAGGI® y la Media Crema NESTLÉ® en el agua.
2. Deja cocinar, a fuego lento, durante 15
3. Calienta la mantequilla en un cazo y saltea el cebollino y la cebolla durante dos minutos, removiendo ocasionalmente.
4. Vierte tres tazas de agua caliente e incorpora la Sazón Costillita Ahumada MAGGI®, junto con el arroz. Revuelve y condimenta con sal y pimienta al gusto.
5. Cocina a fuego medio durante 8 a 10 minutos hasta cocer el arroz al dente. minutos, removiendo ocasionalmente.
6. Aparte, lava las espinacas y corta solo los tallos más finos y las hojas.
7. Calienta la mantequilla en una sartén y sofríe la espinaca. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
8. Sirve la crema en plato hondo con la espinaca sofrida encima.