

RECETAS CON ESPINACA BEBÉ DON MIGUEL



Ensalada de espinacas bebe con aderezo Roquefort

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ taza (100 grs.) de tocino, finamente picado
- ¾ de taza (120 grs.) de almendras fileteadas
- 550 grs. de espinacas bebe “del Nonno”, toscamente picadas
- 2 cucharadas de queso roquefort desmenuzado
- 1 cucharada de mayonesa
- ¼ de taza de crema

PREPARACION

1. En una sartén grande a fuego medio caliente el aceite, agregue el tocino y fríalo hasta que este crujiente. Añada las almendras a la sartén y freírlas durante 3 minutos hasta que estén doradas.
 2. En una ensaladera coloque las espinacas, el tocino, las almendras y revuelva bien.
- En un tazón chico mezcle el queso, la mayonesa y la crema. Vierta esta mezcla sobre la ensalada justo antes de servir.

Escalopes con hierbas y limón sobre espinacas bebe crocantes

- 12 rodajas de asado de pejerrey (800 grs. aprox.)
- 1 cucharada de hierbas variadas (perejil, tomillo, orégano, cebollita china)
- Jugo y ralladura de 1 limón
- 1 taza de caldo
- 1 cucharada de maicena
- 4 tazas de espinacas bebe "del Nonno"

PREPARACION

1. Salpimentar las rodajas de carne y freír en una sartén.
2. Picar las hierbas.
3. Calentar el caldo, agregar el jugo y ralladura de limón y las hierbas.
4. Disolver la maicena en un poco de agua y espesar la salsa con ella.

Disponer las hojas de espinacas bebe sobre un plato, acomodar los medallones sobre ellas y bañar con la salsa de hierbas.

Entrada de Espinacas bebe "del Nonno" con huevo

6 tostadas a las que se les habrá perforado la miga con un molde (del tamaño de una yema)

6 huevos

400 gramos de espinaca bebe "del Nonno"

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de harina

1 1/2 taza de leche

queso parmesano

2 cucharitas de ajo

sal . pimienta, nuez moscada.

PREPARACION

Saltar las espinacas bebe con mantequilla y ajo y colocarlas en una fuente de pirex.

Colocar las tostadas y romper los huevos cuidando que la yema caiga en el medio de la tostada(donde se quito la miga)

Dorar dos cucharadas de mantequilla, echar la harina, mover y echar poco a poco la leche batiendo rápidamente para evitar grumos, hasta formar una crema , sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Verter sobre los huevos, espolvorear con queso parmesano y gratinar al horno por 10 o 15 minutos hasta que esté dorado.

Lasaña de espinacas y avellanas

25 grs. de mantequilla

1 litro de leche

5 cucharadas de harina

4 paquetes de espinaca bebe "del Nonno"

150 grs. de tocino

2 cebollas

nuez moscada

sal y pimienta

Queso parmesano

PREPARACION

1. Derretir la mantequilla y freír el tocino con la cebollas.

2. Agregar la harina hasta formar una pasta y agregar la leche gradualmente.

Dejar hervir, moviendo durante 10 minutos a fuego lento. Condimentar.

3. Agregar las espinacas bebe picadas y mezclar. Espolvorear con queso parmesano y gratinar en el horno unos minutos.

Tip : También se puede agregar acelgas con las espinacas. Se puede utilizar para acompañar todo tipo de carnes.