

RECETAS CON ESPINACAS DON MIGUEL



Pascualina

Masa

400 grs. de harina
50 grs. de margarina
100 cc de aceite
2 huevos
Sal y Pimienta

Relleno

500 grs. de espinacas "del Nonno"
500 grs. de acelga "del Nonno", sin pencas
100 cc de aceite
1 cebolla grande picada
1 poro picado
5 huevos
6 huevos duros
1 taza de queso parmesano
300 grs. de miga de pan desmenuzado
leche en cantidad necesaria
1 cucharadita de nuez moscada
sal y Pimienta

Preparación de la masa:

Poner los ingredientes en la procesadora y accionar la maquina hasta lograr que forme una pasta consistente alrededor de la cuchillas. Verter sobre la mesa previamente enharinada y completar el amasado. Si es necesario, añadir mas harina para poder obtener una masa de textura lisa que se desprenda de los dedos con facilidad.

Preparación del relleno:

Picar las hojas de acelga y espinaca. Mezclarlas con la cebolla y el poro. Calentar el aceite en una sartén y rehogar todas las verduras. Poner las verduras en un tazón e incorporar el queso parmesano, los huevos y la miga de pan desmenuzada. Amasar los ingredientes con la mano y agregar leche poco a poco, hasta que la preparación se integre totalmente. Sazonar con sal y pimienta a gusto y condimentar con la nuez moscada.

1. Precalentar el horno a temperatura moderada (350 °F)
2. Pincelar con aceite un molde de paredes altas (24 cms. de diámetro) Forrarlo con 2/3 partes de masa hasta cubrirlo y de manera que sobresalga un borde de 2 cms.
3. Extender la mitad del relleno y distribuir los huevos duros. Completar con el resto del relleno y cubrir con la masa restante.
4. Doblar la masa restante en los bordes sobre la tapa de la masa y repulgar.
5. Cocinar durante 40 minutos y servir tibia.

Tip : Se puede obviar la preparación de la masa y usar la masa de hojaldre ya lista.

Pastel de Coliflor con Espinacas y Acelgas

1 empaque de espinacas “del Nonno”
1 empaque de acelgas “del Nonno”
2 coliflores
50 grs. de mantequilla
1 litro de leche
5 cucharadas de harina
Sal y pimienta
Nuez moscada
Queso parmesano
Dos huevos

PREPARACION

1. Salsa blanca: Derretir la mantequilla, mezclar con la harina dejar cocinar unos segundos a fuego lento, luego agregar la leche de a pocos hasta que tome punto, condimentar con sal, pimienta, nuez moscada y queso parmesano.
2. Sancochar las Coliflores en agua hirviendo solo por 1 minuto.
3. Pasar por agua caliente entre 3 y 4 minutos las acelgas y las espinacas, escurrirlas y licuarlas hasta formar un puré.
4. Mezclar el puré de espinacas y acelgas con la salsa blanca y los dos huevos.
5. Unir la mezcla del punto anterior con las coliflores y ponerlas en un pyrex enmantequillado. Espolvorearlo con queso parmesano.
6. Poner en el horno a 350 °F por 40 minutos o hasta que dore.

Tip : se puede agregar queso mozzarella rallado grueso.

Tallarines Verdes

½ kilo de tallarines
1 empaque de espinacas “del Nonno”
1 empaque de acelgas “del Nonno”
1 atado de albahaca
¼ kilo de queso fresco
aceite de oliva
1 cucharada de ajo molido
Sal y Pimienta

PREPARACION

1. Pasar por agua hirviendo por 3 a 4 minutos las espinacas y las acelgas.
 2. Licuar las espinacas, la acelga y la albahaca con el queso, ajos y aceite de oliva. Condimentar.
 3. Sancochar los fideos y mezclar con la salsa.
- Tip: se puede agregar pecanas a la salsa a la hora de licuar y poner vainitas al costado de los tallarines.

Budín de Verduras Tricolor

6 empaques de espinacas “del Nonno”
medio kilo de alverjas
5 zanahorias
1 Coliflor
3 huevos
3 cucharadas de salsa blanca
2 cucharadas de queso parmesano
mantequilla
pan rallado
sal y pimienta
nuez moscada

PREPARACION

Blanquear en agua con sal las espinacas, pasarlas por un procesador haciendo un puré y ponerlas en un tazón. Cocinar igualmente las alverjas y también hacer un puré. Unir el puré de espinacas con el de alverjas, agregar un huevo, una cucharada de salsa blanca. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

Hacer lo mismo con las zanahorias y separar en un tazón la mezcla. Con la coliflor también se hará lo mismo, pero adicionalmente se le agregará dos cucharadas de queso parmesano. Enmantequillar una budinera y pasarle pan rallado. Poner la mezcla de la zanahoria primero, encima la de las espinacas con alverjas y por último la coliflor. Cocinar a baño maría en el horno durante 50 minutos a 350 °F.

Empanadas de Acelga, Espinaca y Champiñones

2 paquetes de masa para empanada para horno
250 grs. de espinacas "del Nonno"
150 grs. de acelgas "del Nonno"
1 taza de salsa blanca
1 cebolla
150 grs. de champiñones frescos, picados
1 diente de ajo
tres cucharadas de queso parmesano
aceite de oliva
sal y pimienta

PREPARACION

Cortar la cebolla en cuadraditos, igual el ajo y freír en aceite de oliva hasta que estén dorados, agregar los champiñones, la espinaca y la acelga. Cocinar hasta que estén blandas y condimentar.

Agregar la salsa blanca con el queso parmesano y formar como un puré compacto.

Rellenar las empanadas y cerrarlas mojando los bordes con agua y pisando con un tenedor.

Ponerlas en una fuente engrasada para que no se peguen y llevar al horno hasta que estén doradas.

Tip : También se puede poner 200 grs. de tocino.

Pionono de Espinacas

500 grs. de espinaca "del Nonno"
15 grs. de mantequilla
4 claras y 4 yemas
sal y pimienta
nuez moscada
4 cucharadas de queso parmesano rallado
250 grs. de queso crema
1 cucharada de leche
1 pimiento "Don Miguel" asado, pelado y cortado en tiras

PREPARACION

1. Calentar el horno a 200°C, forrar un molde de 26 x24 cm. con papel antiadherente.
2. Blanquear la espinaca y pasar por la procesadora con la mantequilla y las yemas. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
3. Batir las claras a punto nieve e incorporarlas a la mezcla de la espinaca con una cuchara de metal. Poner en el molde, alisar la superficie y espolvorear con la mitad del queso parmesano.
4. Hornear de 12 a 15 minutos, hasta que el centro este firme y esponjoso. Espolvorear el resto del queso parmesano en una hoja grande de papel encerado y desmoldar el pionono encima. Retirar el papel antiadherente.
5. Batir el queso con la leche y esparcir uniformemente sobre el pionono de espinaca. Acomodar encima las tiras de pimiento y enrollar comenzando por uno de los lados cortos.

Paté de Pollo con espinacas

300 grs. de pechugas de pollo
100 grs. de queso crema
1 cebolla
1 taza de espinacas "del Nonno" blanqueadas y escurridas
2 cebollas de verdeo
nuez moscada
Sal y Pimienta
1 taza de salsa blanca espesa
1 copita de vino blanco
4 claras

PREPARACION

1. Cortar las pechugas en tiras.
2. Dorar las cebollas en una sartén. Agregar el pollo y cocinar unos minutos más.
3. Agregar el vino blanco y reducir.
4. Picar la espinaca y agregarla a la preparación anterior. Cocinar durante 5 minutos y retirar del fuego.
5. Procesar este preparado. Salpimentar. Agregarle el queso blanco, la salsa blanca espesa y la nuez moscada.
6. Batir las claras.
7. Agregar la mezcla a las claras batidas.
8. Enmatequillar un molde de budín Ingles y verter allí la preparación.
9. Por ultimo, cocinar en horno moderado a baño maría durante 40 minutos.
10. Servir frío o caliente.

Souflé de queso y espinacas

150 grs. de espinacas “del Nonno”, blanqueadas y cortadas

175 grs. de queso crema

1 cucharadita de nuez moscada

Las claras de 2 huevos

2 cucharadas de queso parmesano

Sal y pimienta

PREPARACION

1. Calentar el horno a 220 grados. Enmantequillar seis moldes para horno.
2. Mezclar la espinaca con el queso crema, la nuez moscada, sal y pimienta.
3. Batir las claras de huevo hasta que estén firmes, agregárselas a la mezcla anterior de forma uniforme usando una espátula o una cuchara de metal.
4. Colocar la mezcla en los moldes y pintar los bordes con aceite.
5. Salpicarlos con queso parmesano y llevarlos al horno en una placa, durante 15 a 20 minutos o hasta que hayan subido bien y se hayan dorado. Servirlos inmediatamente.

Lasaña de espinacas y avellanas

900 grs. de espinacas “del Nonno”
1 ¼ de caldo de verduras
1 cebolla mediana finamente picada
1 diente de ajo machacado
75 grs. de avellanas
2 cucharadas de albahaca fresca picada
6 laminas de pasta para lasaña
400 grs. de salsa de tomates
200 grs. de queso mozzarella
Trocitos de avellanas y perejil picado para decorar

PREPARACION

1. Precalentar el horno a 200 grados. Blanquear las espinacas.
2. Calentar dos cucharaditas de caldo en una olla grande y deje hervir a fuego lento el ajo y la cebolla hasta que se ablanden. Echar las espinacas, las avellanas y el albahaca revolviendo.
3. En un molde para horno ponga por capas la espinaca, la pasta y el tomate. Sazone bien entre las capas. Eche encima el caldo restante y el queso.
4. Cocine en el horno durante 45 minutos o hasta que este bien dorada. Sírvala caliente, espolvoreada con las de avellanas y perejil picado.

Tip :

El sabor de las avellanas mejora tostándolas. Colóquelas en un molde para horno y llévelas al horno a un fuego moderado hasta que se doren un poco.

Rollo de espinaca a la Pomarola

Para la masa:

300 grs. de Harina
3 huevos
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de queso parmesano
Sal y Pimienta

Para el relleno:

2 atados de espinaca "del Nonno"
1 cebolla rallada
500 grs. de requesón
200 grs. de tocino ahumada y cortada en pedacitos
4 cucharadas de queso parmesano
1 cucharadita de nuez moscada
4 hojas de albahaca
Sal y Pimienta

Para la salsa:

10 tomates "Don Miguel" maduros pelados y sin semillas
1 pimiento verde "Don Miguel" cortado en juliana
1 pimiento rojo "Don Miguel" cortado en juliana
1 cebolla cortada en juliana
2 dientes de ajo picados
4 cucharadas de aceite de oliva
8 hojas de albahaca picadas
Sal y Pimienta

PREPARACION

Para la masa:

Mezclar la harina con el queso parmesano y sazonar con poca sal y abundante pimienta. Formar una corona y en el centro poner los huevos y el aceite. Mezclar y ligar los ingredientes líquidos, incorporando de a poco la harina hasta formar un bollo. Si fuera necesario, agregar agua fría [para ligar por completo los ingredientes. Amasar y obtener una masa lisa y elástica. Envolver en un lienzo y dejar descansar.

Para el relleno:

Lavar las hojas de espinaca, quitarle los tallos y picarlos con cuchillo. Calentar el aceite en una sartén y rehogar el tocino ahumado y la cebolla. Cuando se dore el tocino agregar la espinaca y revolver. Mezclar en un bowl el queso parmesano con el requesón y la preparación de la sartén. Agregar las hojas de albahaca picadas y la nuez moscada. Sazonar con sal y pimienta a gusto.

1. Estirar la masa sobre una mesa enharinada dándole una forma rectangular (30 cm x 45cm), con un espesor de 2 a 3 milímetros.
 2. Acomodar la masa sobre un lienzo de cocina. Extender sobre la masa el relleno de espinaca y dejar sin cubrir un borde de 1 cm.
 3. Enrollar la masa con la ayuda del lienzo y envolver el rollo en la tela.
 4. Atar los extremos, pasar el hilo por encima del rollo hasta el final. Hervirlo durante 20 minutos, en abundante agua con sal gruesa.
- Retirar de la agua y desenvolver el rollo y cortar en rodajas de 1 cm.

Para la salsa:

Picar los tomates a cuchillo. Calentar el aceite en una sartén y rehogar los pimientos, la cebolla y el ajo picado, agregar los tomates y un cucharón de agua de la cocción del rollo. Cuando rompa el hervor, incorporar las hojas de albahaca, sazonar con sal y pimienta y cocinar unos minutos mas. Bañar las rodajas con salsa y servir con queso parmesano.

Terrina de Zuchini y espinacas

1 bolsa de espinaca "del Nonno"
½ taza de aceite de oliva
4 dientes de ajo picados
750 cc de leche
80 grs. de mantequilla
2 cucharadas de maicena
2 zuchinis (calabacín) medianos
3 huevos
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de salvia picada
Sal y Pimienta

PREPARACION

1. Poner la leche en una olla y mezclarla con la maicena. Agregar la mantequilla y llevar al fuego. Cocinar revolviendo continuamente hasta que la salsa comience a espesar. Condimentar con nuez moscada y sazonar con sal y pimienta. Cocinar durante unos minutos mas hasta que se cocine la maicena.
2. Lavar las hojas de espinaca y quitarles el tallo. Calentar el aceite en una sartén y agregarle los ajos picados, las hojas de espinaca y rehogarlas por unos minutos. Procesarlas.
3. Mezclar la espinaca con la salsa y la salvia y añadir los huevos. Sazonar con sal y pimienta a gusto.
4. Lavar los Zuchinis (calabacín) y cortarles las puntas. Blanquearlos en abundante agua hirviendo con un puñado de sal gruesa. Pasarlos por agua fría.
5. Precalentar el horno a temperatura moderada, 160 grados.
6. Pincelar con aceite un molde para budín ingles y forrar la base y los laterales angostos con papel parafinado también pincelado con aceite.
7. Poner la mitad de la preparación de las espinacas y acomodar los zuchinis (calabacín), longitudinalmente, en el centro del molde. Completar con el resto de la preparación y golpear el molde con la mesa para quitar el aire. Cubrir con papel platina.
8. Ponerlo en un molde de horno con una base de agua caliente. Cocinar durante 45 minutos, retirar del horno y dejar enfriar. Llevar a la refrigeradora y dejar enfriar por lo menos 2 horas.

Ñoquis de Espinaca y papa

1 Kg. de papas
250 grs. de espinacas "del Nonno"
125 grs. de Harina y cantidad adicional para trabajar
Salsa de tomate
45 grs. de mantequilla y cantidad adicional para untar
1 cebolla pequeña cortada en dados
1 zanahoria cortada en dados
1 tallo de apio cortado en tallos
1,4 kg. de tomates "Don Miguel", pelados y sin semillas
Sal y pimienta
250 ml Crema de leche
1 cucharada de perejil picado

PREPARACION

1. Para preparar la salsa derretir la mantequilla en un sartén, agregar la cebolla, zanahoria, apio y cocinar hasta que estén tiernos, unos diez minutos. Picar los tomates, echarlos a la sartén, salpimentar y cocinar a fuego bajo, revolviendo hasta espesar, de 25 a 30 minutos. Licuar hasta obtener un puré.
2. Hervir las papas hasta que estén tiernas. Escurrir y volver a poner en la olla para que se sequen, triturarlas. Hervir las espinacas 2 minutos, escurrir, exprimir bien y picar fino. Añadir a las papas junto con la harina, mezclar hasta formar una masa y condimentar.
3. Amasar en una superficie enharinada hasta que todo este bien unido. Dividir en 12 trozos, estirando y formando cilindros largos y cortar transversalmente en trocitos de 2 cm. Hervir 2 minutos, en varias tandas, escurrir bien y poner en una fuente para horno enmantequillada.
4. Calentar el horno a 220 grados. Calentar la salsa, incorporar la crema y sazonar. Salsear los ñoquis con una cuchara y hornear de 5 a 7 minutos. Decorar con perejil picado.

Arroz con Espinacas Del Nonno

400 gramos de espinaca "del Nonno"
2 tazas de arroz
2 Cucharas de aceite
2 cucharitas de ajo
¼ taza perejil
3 tazas de caldo de pollo
Queso parmesano
1 cebolla chica picada
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Dorar en el aceite: el ajo, la cebolla picada y la espinaca "del Nonno", echar el caldo de pollo y cuando hierva , echar el arroz lavado, sal y pimienta. Tapar la olla por 15 o 20 minutos o hasta que el arroz esté graneado. Servir en una fuente, rosear el perejil picado y el queso parmesano al servir.