

Espinacas guisadas con huevo al pimentón



Ingredientes

1 manojo de espinacas frescas

1-2 dientes de ajo machacados en el mortero junto con la sal

1 cta de harina

1 cta de pimentón de la vera dulce

2 huevos

Pimienta

8 ctas de aceite de oliva extra virgen

200 ml de agua

Personas: 4 pax

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en una cacerola el aceite a temperatura media. Añada la cta de harina y remueva.

Añada el ajo machacado y rehogue rápidamente. Ponga el pimentón y rehogue durante muy poco tiempo para que no se queme y a continuación incorpore el agua. Añada las espinacas, tape y deje hervir hasta que estén tiernas.

Bata los huevos y añádalos a las espinacas removiendo suavemente hasta que cuajen.

Eche una cta de pimienta recién molida. Sirva inmediatamente

Espinacas guisadas con huevo al pimentón(Thermomix)



Ingredientes

1 manojo de espinacas frescas

1-2 dientes de ajo machacados en el mortero junto con la sal

1 cta de harina

1 cta de pimentón de la vera dulce

2 huevos

Pimienta

8 ctas de aceite de oliva extra virgen

400 ml de agua

Personas: 4 pax

Tiempo total: 30 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso los ajos y la pimienta. Trocee 5 seg/vel7. Añada el aceite y sofría 2 minutos/120º/vel cuchara.

ç

Añada la sal, la harina y el pimentón y triture 10 seg/vel 5. Añada el agua, coloque el recipiente varoma en su posición con las espinacas y programe 20 minutos/varoma/vel 2

Bata dos huevos y añada removiendo suavemente hasta que cuajen.

Sirva inmediatamente.