

Crema de espinacas



Ingredientes

- 50 gr de mantequilla
- 300 gr de hojas de espinacas frescas
- 1000 gr de leche
- 40 gr de maicena
- Sal o queso parmesano
- Pimienta
- Nuez moscada molida
- 5 quesitos normales o descremados.

Preparación

1. Ponga la mantequilla en el vaso, programe **7 min/100°/vel 1** y vaya añadiendo por el bocal las hojas de espinacas.
2. Añada la leche, la maicena y los condimentos y programe **15 min/100°/vel 4**.
3. Incorpore los quesitos y programe **5min/100°/vel 5**.
4. Decorar con un chorrito de aceite, un quesito o un poco de queso parmesano. Y si se desea un plato completito se puede acompañar con tropezones de pavo, un huevo duro etc.

Tiempo: 30 min

Raciones: 6



thermomix