

# Espinacas con patatas

## Ingredientes

- 2-3 dientes de ajo
- 30 de aceite de oliva virgen extra
- 250 gr de patatas cortadas en rodajas de 3-4mm aprox
- 20-30 gr de pasas
- 300 g de hojas de espinacas frescas
- 5 g de mantequilla
- 20-30 g de piñones tostados
- Una pastilla de caldo
- Pimienta negra recién molida
- 1 chorrito de vinagre de manzana (opcional)



## Preparación.

1. Ponemos el ajo en el vaso y picamos 5seg/vel 7.
2. Con la espátula, bajamos el ajo, añadimos el aceite y sofreimos 3min/varoma/vel 1.
3. Colocamos la mariposa en las cuchillas, incorporamos la patata y rehogamos 10 min/varoma/giro invertido/vel 1.
4. Añadimos las pasas, las espinacas, la mantequilla, los piñones, la pastilla de caldo desmenuzada y la pimienta ( las espinacas ocupan todo el volumen del vaso pero bajan con la cocción). Programe 15 min/100º/giro invertido/vel 1.
5. Cuando queden los últimos segundos eche el chorrito de vinagre por el bocal. Vierta en una fuente y sirva inmediatamente.

Sugerencias: Se puede sustituir las pasas por ciruelas y los piñones por nueces. También se puede emplatar las espinacas por raciones con la ayuda de un aro de emplatar.

**Tiempo:** 30 minutos    **Raciones:** 4 raciones



**thermomix**