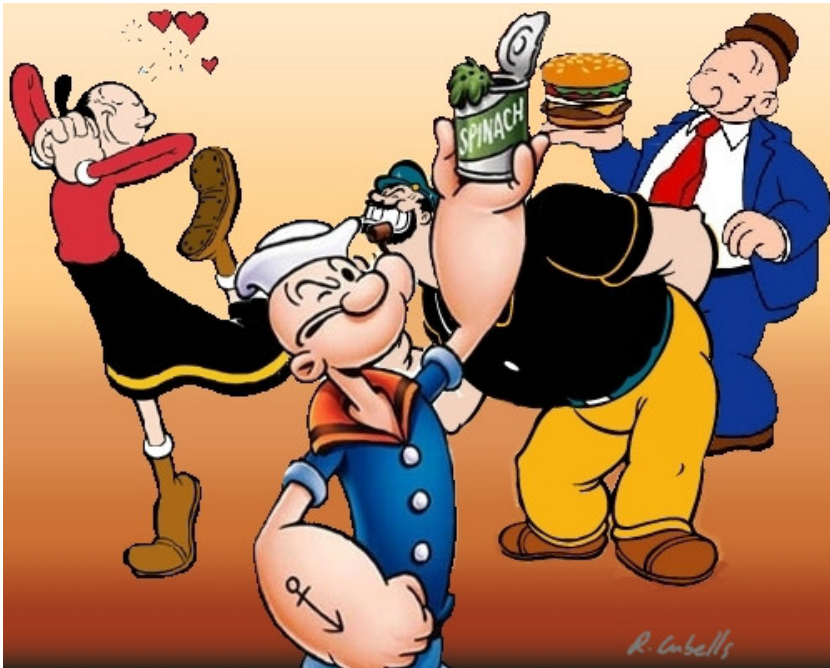


Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Para peces, crustáceos y óvulos no fecundados de aves de granja.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote pequeño de Mahonesa de aceite de oliva Ybarra
- 100 g. de Espinacas frescas
- 1 ramita de Perejil
- 1 ramita de Estragón
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos las espinacas en agua hirviendo con sal y cocer 4 minutos. Las escurrimos mucho, muchísimo y las trituramos. Picamos fini el perejil y el estragón; mezclamos todo con la mahonesa y añadimos un poco de sal.