ESPINACAS A LA CREMA, CON HUEVO ESCALFADO Y CHIPS DE ESPINACAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

El AGUA ACIDULADA es agua con sal y vinagre.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR. de ESPINACAS
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 100 GR de MANTEQUILLA
- 500 ML de LECHE
- 150 GR. de HARINA
- SAL Y PIMIENTA
- NUEZ MOSCADA MOLIDA
- QUESO RALLADO
- 4 HUEVOS
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PONEMOS LA LECHE A COCER EN UNA CAZUELA A FUEGO LENTO. LAVAMOS LAS ESPINACAS Y LAS ESCURRIMOS Y RESERVAMOS 10 HOJAS APARTE PARA FREÍR. CUANDO LA LECHE EMPIECE A HERVIR AÑADIMOS LAS ESPINACAS Y LAS COCEMOS UNOS MINUTOS. ESCURRIMOS, RESERVANSO LA LECHE Y LAS ESPINACAS POR SEPARADO.

Paso 2

PREPARAMOS LA BECHAMEL CON LA MANTEQUILLA Y LA CEBOLLA MUY PICADITA, UNA VEZ POCHADA AÑADIMOS LA HARINA HASTA QUE CUEZA Y POCO A POCO LE AÑADIMOS LA LECHE, QUEDANDO UNA BECHAMEL ESPESA Y LE AÑADIMOS LAS ESPINACAS. RECTIFICAMOS DE SAL Y PIMIENTA Y PUNTO DE NUEZ MOSCADA, COCEMOS UNOS 5 MINUTOS Y RETIRAR.

Paso 3

PONEMOS UNA OLLITA A FUEGO FUERTE CON AGUA ACIDULADA Y CUANDO COMINENCE A HERVIR, Y ESCALFAMOS LOS HUEVOS UNO A UNO. EN UNA SARTÉN CON ACEITE DE OLIVA MUY CALIENTE FREIMOS LAS HOJAS DE ESPINACAS RESERVADA.

Paso 4

EN UN PLATO SERVIMOS LA CREMA CON QUESO RALLADO ESPOLVOREADO, PONEMOS EL HUEVO ESCALFADO Y EL CRUJIENTE DE ESPINACA.