

Espinacs amb salmó a la crema



Una manera diferent de cuinar els espinacs. És un plat ràpid de preparar i molt bò, que es pot fer al moment. Una bona opció per visites imprevistes.

Per a 4 persones

Temps: 15 min.

Ingredients:

- – 1 kg i 1/2 d'espinacs
- – 2 talls de salmó fumat i 2 més per guarnir.
- – 1 all porro
- – 200 cc de crema de llet
- – Oli d'oliva, sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé els espinacs i els bullim ben curts i tallats, amb aigua i sal durant 5 minuts. S'escorren i premen bé perquè perdin l'aigua.

PAS 2: En una paella posem oli i l'all porro a bocinets. Quan s'estovi, sense agafar color, hi sofregim els espinacs 5 minuts.

PAS 3: Mentres esqueixem 2 talls de salmó i passats els 5 minuts els afegim al sofregit junt amb la crema de llet. Ho deixem coure 3 minuts més i ja podrem emplatar.

PAS 4: Posem un motlle rodó al plat i anem col·locant els espinacs. Damunt ho guarnirem amb uns talls de salmó que haurem tallat a tires gruixudes d'uns dos dits.





Bon Profit!