



Crema de Espinacas con Letras

Crema de espinacas con letras doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Letras Doria de 250gr
- 500 grs de espinaca picada
- ½ cebolla picada
- 1 ramita de apio picado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de leche
- 1 taza de agua
- Sal al gusto
- 100gr de jamón de pollo picado en cuadritos
- Crema de leche al gusto

Preparación

1. En una olla con mantequilla cocinamos la cebolla y el apio, cuando empiecen a dorarse agregamos las espinacas y cocinamos durante 5 minutos mas.
2. En una licuadora ponemos ponemos la espinaca cocinada la leche y el agua, licuamos y ponemos la mezcla nuevamente en la olla para hervir.
3. Cuando empiece a hervir agregamos las letras Doria y cocinamos durante 11 a 14 minutos mas, agregamos sal al gusto.
4. Servimos en platos soperos y agregamos el jamón picado y la crema de leche al gusto. Acompañamos con el croissant.

Acompañamiento:

Croissant