# CREMA DE Espinacas Y PIÑONES

40 minutos | Fácil | 4 personas

## ☑ INGREDIENTES

- [ ] 2 dientes de ajo
- [ ] 1 puerro
- [ ] Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 bolsa de **Espinacas Florette**
- [ ] Agua
- [ ] Sal
- [ ] Pimienta
- [ ] 300 ml de leche evaporada
- [ ] Piñones

1

**Parte** el diente de ajo en láminas y el puerro en ruedas y **rehógalos** en una olla con aceite de oliva.

2

Una vez dorados, **añade** las espinacas y **rehógalas** también.

3

**Cubre** con agua, **añade** sal y pimienta y deja cocinar durante 15 minutos.

4

**Vierte** las verduras en un recipiente para batir, **incorpora** la leche evaporada y **tritura**.

5

**Emplata** en el recipiente que más te guste y **decora** con piñones.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Verduras
**Espinaca**