



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# *Espinacas con pasas y almendras*

# Espinacas con pasas y almendras

4 Personas

## Ingredientes:

2 kg de hojas de espinacas Abordo

250 g de ajos picados Abordo

200 g de almendras

100 g de pasas

Aceite de oliva Abordo

Sal y pimienta

## Modo de Preparación:

Lavar y escurrir cuidadosamente las espinacas. Cocer las espinacas en un recipiente, de modo que el agua las cubra por completo.

Una vez cocidas durante un cuarto de hora, se escurren, se trocean y se reservan.

En una sartén o una cacerola plana se doran los ajos empleando aceite de oliva. En este mismo aceite se doran también unas almendras peladas y troceadas. A continuación, se añaden las espinacas troceadas y las pasas sin pepitas. Se agrega sal y pimienta blanca y se rehogan a fuego lento.

*duración aprox.*  
**35 min.**



C-24125

**ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151**