



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



RECETA:



35 MIN



4 PERS



FÁCIL

# *Espinacas con Pasas y Almendras*

# Espinacas con Pasas y Almendras

## INGREDIENTES

- 2 kg de espinacas **Abordo**
- 250 g de ajos picados **Abordo**
- 200 g de almendras
- 100 g de pasas
- Aceite de oliva **Abordo**
- Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

- 1 Lavar y escurrir cuidadosamente las espinacas. Cocer las espinacas en un recipiente, de modo que el agua las cubra por completo.
- 2 Una vez cocidas durante un cuarto de hora, se escurren, se trocean y se reservan.
- 3 En una sartén o una cacerola plana se doran los ajos empleando el aceite de oliva. En este mismo aceite se doran también las almendras peladas y troceadas.
- 4 Añadir las espinacas troceadas y las pasas sin pepitas. Salpimentar al gusto y rehogar a fuego lento.

C-23620

Más recetas en:  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:  
**901 100 151**

Síguenos en:

