

I N G R E D I E N T E S

SOPA DE ESPINACA

2 Paquetes de espinaca

1 Cebolla

Aceite de oliva

1 cda Curry

1 cda Harina

Caldo

P R O C E D I M I E N T O

1- Herví en una cacerola agua con una pizca de sal.

2- Blanqueá 2 paquetes de espinaca por 3 minutos. Colalas y licualas. (Reservar)

3- En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva y transparentar 1 cebolla cortada en cubos. Agregale una cucharada de curry en pasta (yo use verde) y mezclar . Súmale una cucharada de harina y cocinar, revolviendo por 2 minutos . Agrégale las espinacas y 2 tazas de caldo de seguir revolviendo a fuego bajo. Salpimentar.

4- Cocínala por 4 minutos más y ya está lista. (Si te gusta bien lisa como a mi, licuala una vez más)

5- Servilá en un plato hondo con un huevo poché en el centro.

