



cazo agua arroz



sal



escurridor



medio kilo espinacas



escurrido secado y corte de las espinacas



mantequilla sartén flanero salsa de

Arroz con espinacas

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



ARROZ CON ESPINACAS

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

ARROZ. - AGUA. - SAL. - ARROZ.—
ESCURRIDOR.

Pondremos al fuego en un cazo 2 litros de agua con un puñadito de sal. Cuando rompa a hervir, echaremos el arroz (una taza escasa de las de café con leche). Lo dejaremos hervir unos 20 minutos. Luego en un escurridor lo pasaremos por agua fría.

ARROZ. - AGUA. - SAL. - ESPINACAS.—
ESCURRIDOR. - TRAPO. - CORTE.

En otro cazo pondremos a hervir con 2 litros de agua y una cucharada de sal, medio kilo de espinacas, después de quitarles los rabos. Las dejaremos cocer unos 10 minutos, las pasaremos por agua fría en un escurridor, las enrollaremos fuerte en un trapo para que se sequen bien y, con un cuchillo, las cortaremos en pedacitos sobre una tabla (como se hace con una berza).

FLANEREN. - MANTEQUILLA. - ARROZ.—
FLANEREN. - ESPINACAS REHOGADAS.
SALSA DE TOMATE.

En una sartén con 20 gramos de mantequilla rehogaremos el arroz mezclándolo bien. Luego depositaremos la mitad del mismo, aplastándolo un poco, en el fondo de un flanero untado con mantequilla. Seguidamente rehogaremos las espinacas en otra sartén con 15 gramos de mantequilla, las colocaremos sobre el arroz del flanero, y después de aplastarlas algo, las cubriremos con el resto del arroz. Lo presionaremos todo un poco, lo volcaremos a una fuente, le añadiremos salsa de tomate alrededor y lo serviremos en caliente.