



Cazo



1 vasito agua



2 cucharadas harina



1 litro caldo de cocido



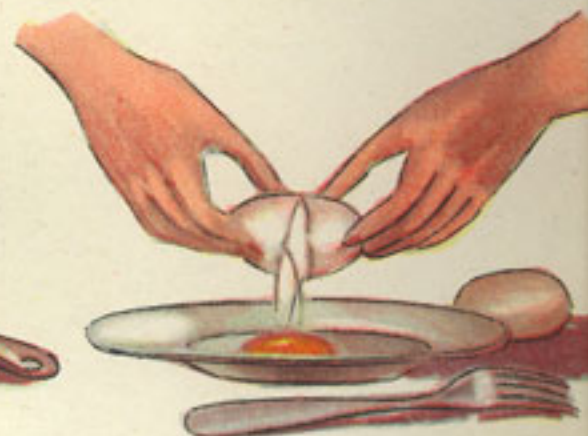
sal



medio kilo espinacas



cedazo



2 yemas huevo

Crema de espinacas

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



CREMA DE 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

CAZO. - MANTEQUILLA. - HARINA.—Derretiremos en un cazo 40 gramos de mantequilla, agregaremos 2 cucharadas de harina y un vasito de agua, lo mezclaremos bien todo y, a continuación, añadiremos aproximadamente 1 litro de caldo de cocido (o hecho con 2 pastillas) y un poco de sal.

CAZO. - AGUA. - ESPINACAS.—
TAMIZ. - SOPEROS.—
Aparte coceremos medio kilo de espinacas, después de quitarles los rabos, y luego las pasaremos por un tamiz o cedazo a la crema anterior. Mezclaremos bien todo, lo dejaremos hervir alrededor de 2 ó 3 minutos y lo sacaremos a un soperos.

YEMAS. - PRESENTACION —
Antes de servir la crema, le incorporaremos 2 yemas de huevo mezclándolas un poco.

NOTA.—A fin de que las yemas no se corten, podemos batirlas antes en un plato, junto con una cucharada de agua fría.