



ESPINACAS CON PASAS Y PIÑONES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de espinacas congeladas
- 100 g de pasas
- 100 g de piñones
- 2 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Descongelar las espinacas congeladas. Escurrir bien.
- Poner en una sartén con aceite los ajos en láminas y los piñones. Rehogar las espinacas y salar ligeramente.
- Añadir las pasas. Remover a fuego medio.
- Servir las espinacas, aderezándolas con el aceite de la sartén.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 21.1 g	Grasas 29.3 g
Kcal 410	Proteínas 10.4 g