SPAR

Saber elegir

Crema de espinacas

Pizza dulce

Crema de espinacas

DURACIÓN: 50 min

DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 4

Ingredientes

- 600 grs. de espinacas frescas **SPAR**
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla
- 2 quesitos en porciones **SPAR**
- 2 huevos
- Taquitos de jamón **SPAR**
- 1 pastilla de caldo de verduras **SPAR**
- Aceite de oliva virgen extra **SPAR**

Elaboración

1. Cocemos los huevos y reservamos. En una sartén con aceite salteamos los taquitos de jamón y retiramos.

2. En una olla con aceite, rehogamos durante 5 min. la cebolla y las patatas cortadas. Cubrimos con agua y añadimos la pastilla de caldo de verduras. Cocinamos durante 10 min.

3. Pasado este tiempo, añadimos las espinacas y dejamos cocer otros 20 min. más. Escurrimos, agregamos los quesitos en porciones y trituramos hasta conseguir una crema fina. Por último, añadimos los huevos cocidos y los taquitos de jamón.

¡Buen provecho!

Pizza dulce

DURACIÓN: 30 min

DIFICULTAD: Fácil

RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 1 lámina de masa de pizza **SPAR**
- 4 cucharadas crema de cacao con avellanas **SPAR**
- Dulces para decorar (Ej. galletas, coco rallado, fideos de chocolate, toppings variados, etc.)

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200 °C.
2. Colocamos la masa de pizza sobre una bandeja y horneamos durante 12 min. aprox. Retiramos y dejamos reposar 5 min.
3. Extendemos la crema de cacao y decoramos con los dulces que más nos gusten.

¡Para chuparse los dedos!

SPAR

Saber elegir

Por un futuro sostenible

ENVASES 100% BIODEGRADABLES

Síguenos en: twitter facebook Instagram YouTube