

SPAR



Saber elegir

*Ropa vieja
de cocido*



*Crema
de nueces*





Ropa vieja de cocido

 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4



Ingredientes

- Restos de cocido
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra **SPAR**
- 1 cucharada de pimentón dulce **SPAR**
- 1 cucharadita de tomillo **SPAR**
- 4 huevos



Elaboración

1. Picamos la carne y las verduras del cocido en trocitos. Reservamos.
2. En una sartén ponemos el aceite, los ajos picados en láminas, la cebolla muy picada y pochamos. Añadimos la cucharada de pimentón y removemos para que no se queme.
3. Incorporamos los garbanzos, la carne, las verduras del cocido y el tomillo, mezclamos con cuidado y dejamos que se cocine a fuego lento 10 minutos.
4. Servimos con un huevo frito por encima. **¡Sencilla y espectacular!**



Crema de nueces

🕒 DURACIÓN: 40 min

👤 DIFICULTAD: Fácil

👤 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 400 gr. de nueces peladas **SPAR**
- 1 rama de canela **SPAR**
- 1,5 Lts. de leche **SPAR**
- 400 gr. de azúcar **SPAR**



Elaboración

1. En una olla ponemos la leche con la rama de canela, calentamos a fuego medio. En cuanto la leche quiera levantar el hervor, agregamos las nueces, que previamente hemos triturado con el azúcar.
2. Bajamos la fuerza de fuego a suave y no dejamos de remover hasta que la crema espese y adquiera un color tostado.
3. Serviremos la crema fría, en los recipientes elegidos. Y decoramos a nuestro gusto.
¡Un postre riquísimo!

2024



ENERO



El futuro lo hacemos hoy



ENERO'24

