

SPAR



*Saber elegir*

*Ñoquis de  
espinacas*



*Trufas  
de galleta y  
crema de cacao*





# Ñoquis de espinacas

 DURACIÓN: 80 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4-6



## Ingredientes

- 600 gr. de espinacas **SPAR**
- 1 kg. de patatas (de un tamaño similar)
- Queso parmesano rallado
- 200 gr. de harina **SPAR** o harina de arroz
- 1 huevo tamaño "L"
- Nuez moscada molida **SPAR**
- 100 gr. de mantequilla **SPAR**
- Sal y pimienta **SPAR**



## Elaboración

1. En una olla ponemos a cocer las patatas enteras y con piel durante unos 35-40 min. En otra olla hervimos las espinacas, las escurrimos (reservando el agua de cocción), prensamos y las trituramos.
2. Añadimos en un bol las espinacas, el huevo, 2 cdas. de queso parmesano, una pizca de nuez moscada y las patatas peladas y troceadas. Mezclamos todo hasta formar un puré uniforme y salpimentamos.
3. Vamos agregando harina al puré hasta que no se pegue. Formamos cilindros alargados de 1 cm. de grosor y los cortamos en porciones de 2 cm. Cocemos los ñoquis en el agua que teníamos reservada y los retiramos cuando empiecen a flotar.
4. En una sartén ponemos la mantequilla y los ñoquis, cocinamos 2 min. Servimos con queso rallado. ¡Un plato fácil, sencillo y riquísimo!



# Trufas de galleta y crema de cacao

 DURACIÓN: 60 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4-8

## Ingredientes

- 225 gr. de cookies **SPAR**
- 300 gr. de crema cacao  
2 sabores **SPAR**
- 50 gr. de queso crema natural  
**SPAR**
- Cacao en polvo puro
- Coco rallado **SPAR**
- Fideos de Chocolate **SPAR**

## Elaboración

1. Trituramos las cookies y las introducimos en un bol con la crema de cacao y el queso de untar. Removemos hasta conseguir una mezcla homogénea.
2. Introducimos la masa en la nevera durante 20 min. Pasado ese tiempo, la sacamos y formamos bolitas de la medida deseada.
3. Dividimos la cantidad en 3 y rebozamos una parte con el cacao en polvo, otras en el coco rallado y el resto con los fideos de chocolate. Volvemos a introducir las trufas en la nevera hasta la hora de servir. ¡Un postre divertido que pueden preparar los más peques de la casa!



2024



MARZO



*El futuro lo hacemos hoy*



MARZO '24