

Huevos con Espinacas

Ingredientes

- 4 huevos duros
- 1 atado de espinaca
- 2 cucharadas de queso crema
- 1 cucharada de queso rallado
- Sal
- Aceite de oliva
- Zumo de limón



Preparación

Tome la espinaca y deshágase de los tallos y raíces; luego lávela con abundante agua y póngala en una olla con agua hirviendo durante un minuto. Después de lo cual la sumergiremos en un recipiente con agua helada para evitar que se siga cocinando.

Los huevos duros serán cortados por la mitad, para luego retirar la yema y mezclarla con la espinaca escurrida que ha sido antes picada muy finamente.

A esta mezcla se le agregará el queso rallado y la sal, para luego verter sobre ella algo de aceite de oliva y unas gotas de limón. Incorpore también el queso crema junto a los ingredientes y remuévalos muy bien.

Coja la mezcla y rellene las claras de los huevos, y, si desea, puede agregar sobre la preparación unas ramitas de olivo así como lechugas para la base de su presentación.