

Espinacas frescas

por Chemuto



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Salteado

País: China

Ingredientes

1 Kg de espinacas frescas
4 dientes de ajo
1 cucharada de vino blanco
Aceite de oliva
Sal

Preparación

- Machacar suavemente los ajos y sofreírlos en un wok hasta que se doren.
- Limpiar bien las espinacas, deshojarlas y cortar en trozos de unos 7 centímetros. Saltearlas durante unos 3 minutos.
- Cuando las espinacas se han reducido, salpimentarlas y añadir el vino. Dejar que cuezan 1 minuto más. Servirlas luego en su propio jugo.

Notas:

- El nombre chino de esta receta es Chao bocai, 炒菠菜.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/78410/espinacas-frescas/>