



Paso 1



Paso 2



Paso 3

GUISO DE ESPINACAS Y GAMBAS

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gr. de patatas LZR peladas y en rodajas gruesas
- 2 dientes de ajo picados
- 200 gr. de gambas peladas
- 200 gr. de espinacas frescas
- Caldo de verduras para cubrir el guiso (unos 200 ml.)
- Aceite, pimentón y sal



PASO 1: Rehoga en una sartén con un poco de aceite y sal las patatas. Añade caldo de verduras hasta cubrirlas y deja cocer a fuego lento unos 20-25 min.

PASO 2: Saltea en otra sartén el ajo, las espinacas y las gambas. Sazona con pimentón y sal.

PASO 3: Añade el salteado de gambas a la sartén con las patatas cuando estén hechas. Remueve y cocina junto un par de minutos a fuego suave.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/guiso-de-espinacas-y-gambas>