

CREMA DE ESPINACA

INGREDIENTES:

1 Pechuga completa con hueso
2 manojos grandes de espinacas,
1 papa
1 cebolla
1 envase pequeño de crema de leche o nata
Queso parmesano o pan tostado en cuadritos o picatostes.

PREPARACIÓN:

En una olla poner 2 litros de agua, colocar la cebolla, el pollo y la patata (para espesar), cuando éste cocido, sacar y deshuesar, poner el pollo de vuelta al agua con las espinacas, que van reduciendo. Seguir la cocción por 15 minutos más y corregir sal. Proceder a licuar todo, con cuidado que no salte. Servir con pan tostado o queso parmesano o al gusto!!!

Bon Appetit!!!!