

# Crema de ESPINACAS

## Ingredientes:



120 g de espinacas baby



1 puerro



300 ml leche desnatada



1 c.s. de aceite de oliva



1 c. s. de maicena



Nuez moscada



Sal y pimienta



## Preparación:

- Vierte 1 litro de agua en la olla del AutoCook e incorpora las espinacas. **Cierra la tapa** y selecciona el programa **Cocer** y la opción **Corto**, ajustando 5 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio**. Cuando finalice el programa, escurre las espinacas, enfríalas y resérvalas.
- Corta la parte blanca del puerro en rodajas. Vierte 3 c.s. de aceite de oliva en la olla. Selecciona el programa **Sopas** y la opción **Medio**. Ajusta la temperatura a 130°C y pulsa el botón de **Inicio**. Añade el puerro y déjalo pochar con la **tapa abierta** removiendo de vez en cuando.
- Una vez que el puerro se haya ablandado, espolvorea la maicena por encima y remueve. Incorpora la leche poco a poco y sigue removiendo.
- Dos minutos antes de que finalice el programa, añade las espinacas de nuevo a la olla. Condimenta con sal, pimienta y nuez moscada y **cierra la tapa**. Cuando suene la señal **abre la tapa** y retira todo a un recipiente aparte, tritúralo y sírvelo.

## RACIONES 3-4

**Programa:** Cocer corto

**Calorías por ración:** 90 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 15 min.

AutoCook Pro - 15 min.