

Espinaca Salteada



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1-2 dientes de ajo, picados
- 20 onzas de espinaca fresca (o se pueden usar 10 oz de espinaca congelada)
- 1 cucharada de jugo de limón fresco o de botella (opcional)
- Una pizca de sal

continúa atrás 





Instrucciones:

- 1 Caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio.
- 2 Agregue el ajo y cocine hasta que se empiece a poner doradito.
- 3 Agregue la espinaca, cubra y cocine hasta que esté suave, (aproximadamente de 3-5 minutos).
- 4 Retire del fuego y mezcle con limón y sal. Deje enfriar antes de servir.

Consejo: 10 onzas de espinaca congelada se puede usar en lugar de la fresca. Descongele la espinaca y escúrrala bien antes de agregarla al aceite y al ajo. Cocine hasta que esté caliente.