

# Caldo de Espinacas



## Ingredientes

**Crema acida:** 2 cdas

**Huesos de jamón serrano:** 2 Unidades

**Papa blanca:** 3 Unidades

**Sal:** c/n

**Espinacas:** 300 Gramos

**Jamón de pierna en rebanada gruesa:** 2 Unidades

**Pimienta negra entera:** 1/2 cda

## Preparación de la Receta

### Caldo

- *Hervir* en agua los huesos de *jamón* serrano con una pizca de pimienta negra entera.
- Agregar las papas blancas y el *jamón* de *pierna* cortados en cubos, *sazonar* con sal al gusto.
- Retirar los huesos del caldo.
- Hasta el final, agregar al caldo una parte de las hojas de *espinaca* cortadas.

### Montar

- Servir un poco del caldo y agregar al gusto las espinacas frescas, finalmente añadir la *crema* acida.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-espinacas>