Caldo de Espinacas



Ingredientes

Crema acida: 2 cdas
Espinacas: 300 Gramos
Huesos de jamón serrano: 2 Unidades
Jamón de pierna en rebanada gruesa: 2 Unidades
Papa blanca: 3 Unidades
Pimienta negra entera: 1/2 cda
Sal: c/n

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