Salsa de Espinacas para T-bone



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Crema de leche: 1 cda
Espinacas: 300 Gramos
Queso Mozzarella: 250 Gramos
Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 100 Gramos
Salsa Blanca: 3 cdas

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada y *ajo* hasta transparentar.
- Agregar hojas de *espinaca* en juliana y dejar que se cocinen y se ablanden.
- Añadir salsa blanca, muzarella en cubos, parmesano rallado, *crema*, mezclar y dejar cocinar y fundir los quesos
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Servir acompañando T-bone a la parrilla con *caracú* grillado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-espinacas-para-t-bone