



## ESPINACAS A LA CATALANA

### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

- 500 gr de espinacas frescas
- 1 diente de ajo
- 50 gr de piñones
- 50 gr de pasas sultanas
- Sal marina
- AOVE

### Preparación

**1º.** En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, salteamos las hojas de espinacas hasta que pierdan toda el agua. Tardaremos unos 15 minutos en tenerlas a punto, viendo como pierden más de la mitad de su volumen en este paso.

**2º.** Reservamos las espinacas y en la misma sartén, tostamos los piñones. Cuando empiecen a tomar color, añadimos también las pasas y el diente de ajo muy picado. Salteamos un minuto y reincorporamos las espinacas reservadas.

**3º.** Mezclamos bien todos los ingredientes meneando la sartén y tras uno o dos minutos más para que todo esté bien caliente, pasamos el contenido de la sartén a una fuente y llevamos a la mesa inmediatamente.

[HTTPS://WWW.DIRECTOALPALADAR.COM/](https://www.directoalpaladar.com/)