



RECETA DE ARROZ CON ESPINACAS (*RIZ FLORENTINE*)

Ingredientes (en cantidades aproximadas)

- 300gr de arroz ya cocinado (pilaf)
- Espinacas, 1 manojo de 300 gr
- 50 gr de jamón ibérico picado
- 50 de pasas de Corinto
- ½ Vaso de ron añejo o brandy
- 30 gr de AOVE
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. En una sartén caliente con aove, se saltéa el jamón para que empiece a soltar su jugo y su grasa. Añade los piñones y saltéalos.
2. Añade las espinacas escaldadas, remover y calentar con cariño. Añade el vaso de ron y las pasas.
3. Por último, se incorpora el arroz, se remueve con cuidado y se deja a fuego medio bajo para que cohesionen todos los sabores.

Ya está listo para servir, como un primer plato o bien en guarnición de carnes y pescado.

Et voilà, bon appétit!