

## ESPINACAS A LA CREMA CON ROQUEFORT

### Ingredientes

- Espinaca Dantza **i**
- 1 brick nata para cocinar
- 100g de queso Roquefort
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- Sal
- Pimienta



### Preparación

1. Abrimos el bote de Espinaca y escurrimos bien.
2. Ponemos una sartén con un chorro de aceite Arbequina Dantza a fuego medio y agregamos la espinaca escurrida que cocinaremos un par de minutos y salpimentamos.
3. Seguido añadimos la nata líquida para cocinar y el queso Roquefort troceado con la mano.
4. Si vemos que queda muy espesa le podemos añadir un chorrito de leche para que aligere.
5. Mezclamos bien para que se integren todos los ingredientes y... ¡Ya podemos disfrutar de esta receta tan saludable y nutritiva de Espinacas a la crema con Roquefort! También podemos acompañar este plato con unos trocitos de pan tostado o con picos de pan.