

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Spaanse spinazie

Bijgerecht (4 personen)

- 2 el pijnboompitten
- 2 el olijfolie
- 150 g bacon, fijngesneden
- 1 teen knoflook, in plakjes
- 400 g spinazie



Rooster de pijnboompitten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 minuten goudbruin. Laat afkoelen op een bord.

Verhit de olijfolie in een wok en bak de bacon voor 3 minuten. Neem uit de wok.

Bak de knoflook voor 20 seconde in de wok. Voeg de spinazie in delen toe. Laat al omscheppend slinken. Voeg peper en eventueel zout toe. Doe in een schaal. Bestrooi met de pitten en de bacon.

Spanish spinach

Side dish (4 persons)

- 2 tbsp of pine tree seeds
- 2 tbsp of olive oil
- 150 grams of bacon, sliced finely
- 1 clove of garlic, in slices
- 400 grams of spinach



Grill the pine tree seeds golden brown for 3 minutes in a frying pan without oil of butter. Leave them to cool on a plate.

Heat the olive oil in a wok and fry the bacon for 3 minutes and take them out of the wok.

Fry the garlic for 20 seconds in the wok. Add the spinach in parts to it. Let it shrink while stirring. Add pepper and if necessary salt. Put it in a dish. Sprinkle with the seeds and the bacon.

Espinacas español

Entremés (4 personas)

- 2cucharadas de piñones
- 2 cucharadas de aceite oliva
- 150 gramos de bacón, cortado en trocitos
- 1 diente de ajo, en lonchas
- 400 gramos de espinacas



Tuesta los piñones en un sartén sin aceite o mantequilla para tres minutos tostado. Deja se enfría en un plato.

Caliente el aceite en un wok y fríe el bacón para 3 minutos. Saca lo el wok.

Fríe el ajo para 20 segundo en el wok. Añade las espinacas en partes. Deja se reducen si removido. Añade pimienta y eventual sal. Hace en un fuente. Espolvorea con los piñones y el bacón.