



## Espinacas a la crema con setas y gambas



### **Ingredientes:** (para 2 personas)

300 gramos de Espinacas  
2 Dientes de ajo  
1/4 de una cebolla pequeña  
Aceite de oliva  
16 Gambas ó langostinos (según presupuesto)  
1 chorrito de vino blanco  
Un puñado de setas (a elección)  
1 cucharada sopera de harina  
Leche  
Sal  
6 Tomates cherry (para decorar)

### **Elaboración:**

Lo primero, como siempre, diga lo que diga el paquetito de espinacas sobre lo bien lavadas que vienen y lo listísimas que están para comer directamente, lavar y aclarar bien las espinacas.

Pelamos los ajos y la cebolla y los picamos lo más finamente posible. En una sartén, ponemos a calentar un poquito de aceite e incorporamos los ajos y la

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



cebolla y rehogamos un poquito. Incorporamos las gambas peladas y un chorrito de vino que dejaremos evaporar.  
Reservamos las gambas en un cuenco para después.

Con las setas, aquí depende un poco. Yo utilizo unas setas que vienen en botes de cristal y que he descubierto aquí en Montreal. Salen muy buenas y sabrosas. Si utilizáis setas frescas ú otro tipo (congeladas por ejemplo) se trata de repetir el mismo paso que con las gambas, es decir, poner un poco de ajo, un poco de vino blanco y rehogar las setas hasta que estén hechas y reservar.

Ahora, en una sartén caliente, rehogamos las espinacas directamente, sin sal ni nada. Estas comenzarán a soltar agua y dejaremos que se reduzca. Cuando las espinacas hayan evaporado su agua, incorporamos las gambas que habremos troceado previamente a excepción de 6 gambas que reservaremos para decorar.  
Incorporamos las setas dejando, también, unas pocas para decorar.

Rehogamos todo junto e incorporamos la harina removiendo bien para que no se formen bolas. Dejamos que se cueza un poco la harina con todo y acto seguido vamos añadiendo la leche poco a poco en hilo. Ajustamos de sal.

Ahora montamos el plato:

Ponemos las espinacas a la crema en un plato, y decoramos con las setas, las gambas y los tomatitos cherry y... ¡a comer!

Rafa