

Espinacs Català



Ingrédients pour 2 personnes:

2 bottes de pousses d'Épinards (1 par personne).
2 gousses d'Ail.
20 gr de Raisins de Corinthe trempés.
20 gr de pignons de Pin.
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel et poivre.
1 petit Oignon blanc.
2 tranches de jambon Serrano.

Préparation:

- Laver bien les épinards à plusieurs eau.
- Couper le bas des queues.
- Emincer grossièrement les feuilles.
- Dans une casserole d'eau salée, ébouillanter 10 minutes les épinards.
- Les verser dans une écumoire, vous devez bien retirer l'eau. Utiliser une cuillère si nécessaire pour la faire sortir.
- Eplucher et laminer l'ail.
- Dans une poêle verser 2 cuil à soupe d'huile d'olive et faire dorer l'ail laminé, dès que l'ail a pris de la couleur la retirer du feu.
- Retirer l'ail de la poêle.
- Dans la même poêle mettre les pignons de pin, et les faire colorer.
- Lorsque les pignons sont colorés, ajouter les épinards et mélanger.
- Ajouter les raisins et l'ail, le petit oignon ciselé et mélanger à nouveau.
- Saler et poivrer.
- Laisser cuire 10 minutes environ tout en remuant.
- Servir chaud en disposant dessus le jambon déchiré en chiffonnade.