

# Espinacas tibias con jengibre y crujiente de ajo

Espinacas tibias con jengibre y crujiente de ajo, receta de cocina India poco picante apta para paladares europeos, pero con toque de especias asiático.

## ingredientes

- 1/2 Kg de Espinacas
- 1 Cebollas dulce
- 1 Cebolla morada
- 4 dientes de Ajo
- Tiras finas de Jengibre
- 1 Guindilla Roja
- 1 cucharadita de Comino
- 3 cucharaditas de Cúrcuma
- 200 ml de Nata de cocinar
- 1 cucharada de Almendras tostadas
- 4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Espinacas tibias con jengibre y crujiente de ajo

Primero prepararemos nuestro crujiente, en una sartén con una cucharada de aceite pondremos la cebolla morada cortada en gajos finos, cuando esta comience a pocharse añadimos las tiras de jengibre y los ajos cortados en láminas, tendremos todo a fuego medio hasta que todos los ingredientes queden crujientes, reservamos.

En una olla ponemos el resto del aceite y la cebolla dulce, cuando esta esté dorada añadimos la guindilla cortada en rodajitas, el comino, la sal y la cúrcuma, removemos e

incorporamos la nata.

Cuando empiece a hervir echamos las espinacas, removemos y tapamos la olla, en dos o tres minutos destapamos ponemos las almendras troceadas, removemos todo y retiramos del fuego.

Las espinacas deben de quedar ligeramente fibrosa. La servimos y por encima le ponemos el crujiente que hemos preparado antes.

Ya tendremos listas nuestras espinacas tibias con jengibre y crujiente de ajo.

Tienen un ligero toque picante, el sabor de las especias, el crujiente de las almendra, los ajos, el jengibre y la cebolla morada.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.