

Receta de Arroz con Espinacas y Huevo Escalfado

12 Mar 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de **Marzo** con una receta de una de nuestras seguidoras, se trata de **Arroz con Espinacas y Huevo Escalfado**, nos la envía **María Pilar desde Madrid**, espera que nos guste a tod@s porque queda muy rico.

Ingredientes

- Espinacas (200 grs)
- Arroz (200 grs)
- Panceta (100 grs)
- Piñones y Pasas (25 grs de cada)
- Huevos (uno por persona)
- Ajos (dos dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Perejil picado
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Cocer el arroz en agua con un poco de sal durante unos 18 minutos, una vez cocido poner a escurrir
2. Lavar las espinacas y poner a escurrir
3. Cortar la panceta en taquitos la cebolla en trocitos medianos y los ajos en láminas
4. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, dorar los ajos, añadir la panceta en taquitos y saltear uno o dos minutos, después echar la cebolla y dorar un poco
5. Añadir las espinacas, el perejil picado y un poco de sal y pimienta
6. Echar el arroz escurrido, las pasas y los piñones y saltear todo unos minutos
7. En un cazo con agua hirviendo y un chorrito de vinagre y un poco de sal, echar un huevo y cocer unos dos minutos envolviendo la yema con la clara con ayuda de una espumadera, después sacarlo y hacer igual los demás huevos que sean necesarios
8. Servir el arroz acompañado del huevo escalfado ybuen provecho!!!