

Ensalada de espinacas

Ingredientes

- 75 g mantequilla
- 450 g espinacas
- 325 g panceta de cerdo ahumada o tocino
- 50 g (125 ml) almendras
- 1 cucharada de frambuesa

Instrucciones

- Enjuagar, recortar y picar la col rizada en trozos grandes. Reservar.
- Cortar la panceta de cerdo en tiras (o usar tiras de tocino) y freír en mantequilla a fuego medio alto hasta que estén doradas y crujientes.
- Añadir la col rizada a la sartén y freír durante un par de minutos hasta que se ablande.
- Apagar el fuego. Añadir los arándanos y las nueces a la sartén y remover. Servir inmediatamente.

