



ESPINACAS CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 500 gramos de espinacas
- 1/4 de calabaza naranja
- 200 gramos de queso panela La Villita
- 2 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- Alcaparras (opcional)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nada como disfrutar de una guarnición fresca y muy sencilla de preparar.

Empezamos por limpiar las espinacas y desinfectarlas. Después las ponemos en una sartén con un poquito de Margarina con sal La Villita, no deben de quedar muy reducidas, solo tomar un poco de color.

En una olla aparte, vamos a poner la calabaza picada para cocerla, dejamos 15 minutos al fuego para después enfriarlas a temperatura ambiente. Cuando estén listos todos los ingredientes, vamos a mezclarlos en un bowl: las espinacas, las calabazas y el queso panela La Villita cortado en trocitos.

Si te gustan las alcaparras, adelante, le darán un sabor extra.

Es el acompañante perfecto de pescados y carnes. ¡Con todo combina!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita