



## PURÉ FLORENTINO

### Ingredientes

- 8 Hojas de espinacas grandes
- 2 Tazas de agua hervida
- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Taza de leche SVELTY®

### Preparación

1.- Cocina las hojas de espinacas en una olla a partir de agua hirviendo con sal durante 2 minutos. Escurre y muele las espinacas con la ayuda de una mini pimer o juguera con  $\frac{1}{2}$  taza de agua de la cocción.

2.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase con dos tazas como indican los ingredientes (la  $\frac{1}{2}$  taza restante está con la molienda de espinacas), leche SVELTY®, mantequilla y sal. Remueve y reposa tapado unos minutos, agrega la pasta de espinacas y mezcla con suaves movimientos hasta homogenizar completamente.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
4



Tiempo:  
10 minutos

### Información Nutricional

Energía:	169 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	4.5 g
Colesterol:	11.0 mg
H. de Carbono:	27.7 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	105 mg