

## Espinacas con queso azul

Para 4 personas

### **Ingredientes**

1 kg de espinacas

1-2 patatas

100-150 ml de nata para cocinar o leche

1 puñado de piñones

1 puñado de pasas

1 cuña pequeña de queso azul

aceite de oliva

### **Preparación**

1. Limpiamos con paciencia las espinacas. Se pueden poner en un recipiente grande con agua, removemos y cambiamos el agua un par de veces o tres. Una vez limpias y según gustos se pueden quitar los tallos de las hojas, aunque también se pueden añadir troceados. Las hojas grandes se pueden cortar en trozos no muy pequeños.
2. Salteamos las espinacas en una sartén con una cucharada de aceite de oliva hasta que hayan perdido el agua, unos 5 minutos. Entonces añadimos los piñones y las pasas y le damos varias vueltas.
3. En un cazo cocemos las patatas en rodajas con una pizca de sal. Cuando estén listas las escurrimos y disponemos en una fuente. Encima distribuimos las espinacas con los piñones y las pasas.
4. En una sartén echamos la nata y desmenuzamos el queso azul; ponemos al fuego durante 2 o 3 minutos sin parar de remover. Si queremos que quede menos espeso o más ligero lo podemos hacer con leche en vez de nata. Entonces la vertemos por encima de las espinacas y mmmm!