

Gabriella Reginato & Zamira Logroño invitan al:

Café de la Leche Gastronómico



Espinacas A La Crema / Dip De Espinaca

Por: Gabriella Reginato

INGREDIENTES:

2 tazas de espinacas cocidas
1 cebolla mediana blanca
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
4 cucharadas de Cream Chesse
1 Taza de queso mozzarella rallado
¾ taza de crema de leche
Sal y pimienta al gusto
Queso Parmesano

PREPARACION:

En una sartén a fuego medio, cocinar las cebollas (que tendras picada en cubitos pequeños) en el aceite de oliva y mantequilla con la sal y pimienta. Luego de cocidas agregar las espinacas, mezclar.

Agregar la crema de leche, cream chesse , mozzarella y mezclar. (puedes darle un toque de nuez moscada)
Por ultimo agregar queso parmesano rallado.

Ideal para servir como guarnicion. Tambien lo puedes hacer licuando un poco. Licuas la mitad de la mezcla y la incorporas con la otra mitad. Unir bien hasta obtener un dip suave. Se puede servir con tostadas o galletas, chips de pan pita o pan natural.

También puedes usar como relleno para tortas, quiches, pastas, pastelones o crepes.

Dip De Frangelico Y Chocolate

Por: Gabriella Reginato

INGREDIENTES

½ Taza de crema de leche
2 Cucharadas de mantequilla sin sal
2 Cucharadas de azúcar morena
2 Cucharadas de sirope de maíz
4 Onzas de chocolate semidulce
2 Cucharadas de cocoa en polvo
2-3 Cucharadas de licor Frangelico
1 Cucharadita de vainilla
Pizca de sal
Galletas para acompañar

PREPARACION

Coloca en una ollita la crema de leche, mantequilla, azúcar, sirope de maíz y un toque de sal y lleva a calentar a fuego medio moviendo ocasionalmente hasta que la mantequilla derrita. Mas o menos unos 3 minutos.

Luego agrega el chocolate y la cocoa y mezclar bien hasta disolver.

Remover del fuego y agregar la vainilla y el licor de Frangelico.

Sirva en un recipiente y acompañe con galletas.

