

Pancakes de espinacas (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g de espinacas
- 110g de harina
- 1 cucharada sopera de levadura química colmada
- 1 huevo
- 50g de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de comino molido
- 150g de leche
- 100g de cebollas verdes (cebolletas) picadas
- 1 clara de huevo
- 100g de mantequilla pomada
- 1 ralladura de limón
- 1,5 cucharadas soperas de jugo de lima
- 1 cucharada sopera de cilantro fresco picado

Préparation

1. Una vez no es costumbre, aquí tienes una receta salada, pero no cualquiera: una receta de panqueques según Yotam Ottolenghi que hará maravillas en tus mesas de brunch o para cualquier otra comida, panqueques de espinacas.
2. Si ya has realizado una receta de este chef, no necesito decirte que están perfectamente sazonados y que todos disfrutarán, tanto niños como adultos.
3. Y sobre todo, no te saltes la mantequilla de limón que acompaña maravillosamente bien a estos panqueques.
4. Información adicional, puedes preparar los panqueques con anticipación y recalentarlos, e incluso puedes congelarlos para tenerlos siempre listos a disposición.
5. Comienza con la mantequilla: mézclala con los otros ingredientes, añadiendo el jugo de lima poco a poco, para obtener una mezcla homogénea.
6. Forma un cilindro en papel film y resérvalo en el refrigerador.
7. Cocina muy rápidamente las espinacas previamente lavadas en una cacerola con un poco de agua.
8. Escúrrelas en un colador y déjalas enfriar.
9. Cuando estén frías, exprímelas con las manos para eliminar la máxima cantidad de agua, luego pícalas groseramente.
10. Aparte, mezcla la harina, la levadura, el huevo, la mantequilla derretida, la sal, el comino y la leche con un batidor.
11. Luego agrega las cebolletas, los pimientos y las espinacas picadas.
12. Termina incorporando suavemente la clara de huevo previamente batida a punto de nieve.
13. Cocínalos en una sartén caliente con un poco de aceite de oliva: vierte aproximadamente 2 cucharadas soperas de masa para formar panqueques de unos 7cm de diámetro.
14. Cocina 2 minutos de cada lado, luego colocalos en papel absorbente.
15. Continúa hasta agotar la masa, luego sirve los panqueques tibios/calientes con la mantequilla de limón y ¡disfruta!