TERNERA GUISADA CON PURÉ DE PATATAS CON ESPINACAS

1 raciones **15 min** **Media**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes rojas



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
390 kcal	29 g
Grasas	**Carbohidratos**
17 g	32 g
Fibra	**Sal**
12 g	2.4 g

Ingredientes

- 325 g de [url]ternera-guisada[/url]
- 257 g de [url]pure-de-patatas-con-espinacas[/url]

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Prepara la receta [url]ternera-guisada[/url] y mantenla caliente.
2. Prepara la receta [url]pure-de-patatas-con-espinacas[/url] y déjalo con una textura cremosa.
3. Sirve la ternera guisada bien caliente acompañada del puré de patatas con espinacas.

Consejos

- Si la ternera guisada está muy espesa, caliéntala a fuego suave y remueve con cuidado para que recupere una textura más melosa antes de servir.
- Ajusta la cremosidad del puré de patatas con espinacas trabajando la mezcla un poco más hasta que quede suave (sin resecarlo).
- Para un emplatado más “gourmet”, sirve el puré con una quenelle o con aro de emplatar y coloca la ternera al lado, napando ligeramente con la salsa.
- Si lo preparas con antelación, guarda ternera y puré por separado y recalienta justo antes de comer para mantener mejor las texturas.