

# TERNERA GUISADA CON PURÉ DE PATATAS CON ESPINACAS

1 raciones

15 min

Media

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes rojas

## Ingredientes

- 325 g de [ternera-guisada](#)
- 257 g de [pure-de-patatas-con-espinaacas](#)

# 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 emplatado 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.