



Pasta de alcachofas, espinaca y ajo asado

El ajo asado dulce y el jugo de limón recién exprimido le dan un toque intenso de sabor a esta pasta de espinaca y alcachofas.

INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- ½ taza de crema agria
- 8 oz/225 g de queso crema ablandado
- 1 lata de 14 oz/396 g de corazones de alcachofas, escurridos y picados gruesos
- 1 paquete de 10 oz/283 g de espinaca congelada, descongelada
- Jugo de 1 limón
- Pimienta molida en el momento y ají molido
- Lamb Weston® Stealth Fries® Potato Dippers™ (LW503)

INSTRUCCIONES

1. Envuelve tres dientes de ajo sin pelar con papel de aluminio y llévalos al horno a 180 °C (350 °F) durante 45 minutos. Sácalos del horno y abre el papel aluminio para que se enfríen. Los dientes de ajo deben estar blandos y dorados.
2. Mientras tanto, mezcla la crema agria, el queso crema, las alcachofas y la espinaca.
3. Cuando se enfríen, pisa los dientes de ajo y agrégalos a la pasta, añade jugo de limón y mezcla bien. Sírvela o tápala y llévala a la heladera por hasta dos días antes de servir.

Rendimiento

1 porción