



Albóndigas Zenú con puré y espinacas

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 1** lata de **Albóndigas de Res en Salsa de tomate Zenú** x 440g
- 1 1/2** taza de puré de papa preparado
- 1** taza de espinacas partida en julianas (tiras delgadas)
- 1** diente de ajo
- 2 cdas.** de cebolla finamente picada
- 2 cdas.** de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
2. Adiciona la espinaca, la sal y la pimienta.
3. Mezcla con el puré y sirve con las **Albóndigas de res en salsa de tomate Zenú.**

Zenú