MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Espinacas gratinadas

4 raciones

Ingredientes

- Espinacas
- Panceta ahumada
- Pasas
- Harina
- Leche entera
- Queso rallado
- Huevos
- Sal
- Aove

Elaboración

1. Cocer las espinacas un par de minutos en abundante agua con sal y pasarlas a un colador para que vayan escurriendo
2. Mientras tanto, en una sartén desde frío, añadir la panceta ahumada cortada en trozos a fuego medio hasta que esté dorada y suelte la grasa
3. Echar las pasas y rehogar unos minutos
4. Añadir 1 cda de harina, que se cocinará muy bien, y leche entera caliente, removiendo poco a poco para hacer la bechamel
5. Incorporar las espinacas escurridas y cortadas e integrar
6. Pasar esta mezcla a una fuente para horno y cubrir con mucho queso rallado
7. Hornear 10 minutos a 200°
8. Sacar y hacer unos agujeros para cascar los huevos y llevar a modo grill 5 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy