

Receta de Lasaña de Espinacas con Cebolla Caramelizada

07 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pasta muy rica se trata de **Lasaña de Espinacas con Queso y Cebolla Caramelizada**, una mezcla de sabores que queda perfecta y que os encantará.

Ingredientes

- Láminas de pasta para lasaña (20 láminas)
- Espinacas (800grs)
- Queso de cabra (400grs)
- Cebollas (dos grandes)
- Piñones (un tarrito)
- Mantequilla salada
- Azúcar
- Harina
- Aceite de oliva
- Leche entera
- Nuez moscada
- Sal y Pimienta
- Queso para gratinar

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta, unos siete minutos, meterla en agua fría y poner a escurrir sobre un paño de cocina
2. Lavar las espinacas, escurrirlas y saltearlas en una sartén con un poco de aceite de oliva, añadir los piñones y saltearlos con las espinacas unos minutos, reservarlas
3. Partir las cebollas en trocitos muy pequeños y rehogarlas a fuego lento con un poco de aceite de oliva, hasta que se dore un poquito
4. Añadir unas cuatro o cinco cucharadas soperas de azúcar y remover hasta que se caramelicé la cebolla y el azúcar se consuma, apartarlo y reservar
5. Preparar la bechamel deshaciendo dos cucharadas de mantequilla en una sartén, añadir poco a poco harina hasta que se forme una pasta seca, añadir la leche poco a poco y remover hasta que quede una textura cremosa y consistente, añadir un poco de nuez moscada y sal a vuestro gusto y mezclar bien
6. Cortar el queso de cabra, mejor que sea de rulo, en rodajas finas
7. Precalentar el horno a 180°
8. Colocar papel de cebolla en un recipiente alto y rectangular especial para horno y colocar la primera capa de pasta

Lasaña de Espinacas con Cebolla Caramelizada

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

9. Añadir una capa de bechamel y las espinacas con piñones, después poner otra capa de pasta y bechamel y luego colocar las rodajas de queso de cabra
 10. Poner la tercera capa de pasta y bechamel y extender la cebolla caramelizada por toda la superficie
 11. Tapar con otra capa de pasta, bechamel y poner queso para gratinar a vuestro gusto
 12. Meter al horno en posición de grill unos diez minutos, hasta que el queso se gratine
 13. Retirar la lasaña del recipiente (con el papel cebolla será más fácil)
 14. Servir caliente y....buen provecho!!!
-