

Receta de Espinacas Con Bechamel Y Queso Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de espinacas porque siempre es bueno comer verdura y esta receta resulta exquisita para preparar en casa, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Espinacas (500grs)
- Bacón (100grs)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Queso rallado (al gusto)
- Nuez moscada (una cucharada)
- Maizena (una cucharada)
- Leche (un vaso)
- Nuez moscada
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer las espinacas en agua hirviendo con sal y escurrirlas (podéis utilizarlas congeladas)
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír el bacón y los dientes de ajo partidos en láminas
3. Echar las espinacas y saltear unos minutos
4. Preparar la bechamel con los Ingredientes: citados
5. Añadir un poco de bechamel a las espinacas y remover
6. Volcar en una fuente para horno y cubrir con el resto de bechamel
7. Espolvorear con el queso rallado y meter al horno a gratinar hasta que esté doradito y...buen provecho!!!