

Receta de Macarrones Con Espinacas Y Bechamel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar una nueva semana de este Febrerillo "el loco", os dejo esta receta de pasta que os hará tomar las energías necesarias para aguantar este lunes.

Ingredientes

- Macarrones (400 grs)
- Espinacas congeladas (300grs)
- Beicon en trocitos (300grs)
- Salsa bechamel (puede se de brik)
- Queso enmental en lonchas

Modo de Preparación

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal y un poco de mantequilla o aceite
2. Escurrirla y poner en una fuente para horno, rociar con un poco de aceite para que quede sueltcita
3. Hervir un poco las espinacas en agua con sal, escurrir y picar muy finitas
4. Rehogarlas en una sartén con aceite, unos dientes de ajo y el bacón troceadito
5. Preparar una bechamel no muy espesa, añadir unas lonchas de enmental para potenciar más el sabor a queso
6. Mezclar las espinacas y el beicon con la salsa bechamel y volcar sobre los macarrones
7. Cubrir con el queso y meter al horno a gratinar
8. Servir caliente y....buen provecho!!!