

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

añadirle a la salsa bechamel una pizca de nuez moscada, y si queda algún grumo pasar por la batidora

## Descripción:

para conseguir que se coman las espinacas , combinándolas con pasta y con salsa bechamel

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 paquete de lasaña en láminas
- 500 gr de espinacas
- - 2 vasos de leche
- 1 cucharada colmada de harina
- una pizca de sal
- una pizca de nuez moscada
- aceite o margarina
- 150 g de queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes, la leche y la harina son para hacer la salsa bechamel

### Paso 2

poner en una cazuela agua , añadirle sal y un poco de aceite y cuando hierbe echar las láminas de lasaña de una en una, al mismo tiempo en otra cazuela hervir las espinacas, se pueden usar congeladas o frescas, están listas en 10 minutos. Cuando está la pasta al dente, sacar, pasar por agua fría y escurrir.

### Paso 3

En otro cazo, poner el aceite de oliva o la margarina, añadir la cucharada de harina ,tostar para que no sepa a cruda y echar poco a poco la leche hasta conseguir una salsa bechamel, sin grumos , si los tiene pasarla por la batidora, añadirle una pizca de nuez moscada. Mezclar las espinacas con la mitad de la salsa bechamel

#### **Paso 4**

*Calentar el horno a 200 °, en una fuente que se pueda meter al horno y colocando capas de láminas de lasaña, cubrirlas con la mezcla de espinacas y salsa, así capa sobre capa hasta terminar con láminas de pasta*

#### **Paso 5**

*Echar todo el resto de salsa bechamel, sobre la última capa de pasta y cubrirla con el queso rallado, añadirle unas cucharaditas de margarina y meter al horno ya caliente, tenerla en el horno el tiempo suficiente para que se tueste el queso, normalmente con unos 20 minutos es suficiente*

#### **Paso 6**

*una vez gratinada, sacar del horno y ya está lista para emplatar y comer*