

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 8 Huevos
- 300 g. de Espinacas
- 15 g. de Mantequilla
- 80 g. de Queso Parmesano rallado
- 300 ml. de Salsa bechamel
- una pizca de Nuez moscada
- 1 cucharadita de Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Cuece 5 minutos las espinacas en agua con sal y escúrrelas. Pica y saltéalas en una sartén con la mantequilla. Coloca en el fondo de una fuente para horno. Escalfa los huevos (2 - 3 minutos) y colócalos sobre las espinacas. Baña todo con la bechamel, añade una pizca de nuez moscada espolvoreada y cubre con el Parmesano. Gratina al horno 3 - 4 minutos.