VOLAVANES RELLENOS DE ESPINACAS Y BACON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Una forma diferente de comer espinacas.

Ingredientes para 3 personas :

- 300 gr de espinacas
- 80 gr de bacon en tiras
- 6 volavanes
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se cuecen las espinacas, se escurren y se echan en una sartén con el bacón. Se rehoga todo bien con un poquito de sal y aceite de oliva. Se rellenan los volavanes, se espolvorea queso rallado. Se mete al horno a 200º hasta que el queso se derrita y listo para comer.