

# VOLAVANES RELLENOS DE ESPINACAS Y BACON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** eva de la torre



**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 200° hasta que el queso se derrita y listo para comer.