

Creador: Monónimo **Recetizador:** marina vera oli



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 12 cebollitas francesas
- 300 g de espinacas congeladas
- 200 g de queso rallado
- 40 g de piñones
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ajo
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar las cebollitas y cortarles la tapa superior. Vaciar parte del interior de las cebollitas y picar bien esta pulpa. Poner las cebollitas en el microondas a máxima potencia hasta que queden blandas. Pelar y picar el ajo. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva. Añadir la pulpa de las cebollitas y el ajo picado y rehogar unos minutos. Añadir las espinacas previamente descongeladas y escurridas. Añadir la mitad del queso rallado y rehogar durante unos minutos. Rellenar las cebollitas con las espinacas. Espolvorear encima el resto de queso y meter al horno a gratinar hasta que se dore un poco la parte superior. Decorar con piñones y servir.