

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