lasaña de espinacas

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

Creador: bertodu **Recetizador:** tania Segura



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 º, 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