

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si te mola más pueden currarte una bechamel en vez de la leche evaporada e incluso añadir taquitos de york, paté, dátiles...

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de espinacas congeladas
- 500 ml de leche evaporada
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- Queso para gratinar

**Preparación:**

**Paso 1**

*Picamos el ajo y la cebolla y los doramos en la sartén con un poco de aceite, cuando la cebolla parezca un fantasma añadimos las espinacas. Removemos hasta que se suelten y añadimos la leche evaporada, salpimentamos a ojo y cocinamos diez minutillos o así, a fuego medio. Las echamos en una fuente para horno y las cubrimos groseramente con una montaña insultante de queso rallado. Las gratinamos a 200° (que se aguanten) hasta que el queso se dore.*