Espinacas a la crema

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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 200º (que se aguanten) hasta que el queso se dore.