elGourmet

Espinaca gratinada

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Piñones: 40 g
Leche: 1 y 1/2 L
Ricotta: 300 g
Nuez Moscada:
Parmesano rallado: 100 g
Sal:
Hojaldre: 1 Plancha
Harina: 40 g
Mantequilla: 40 g
Espinaca: 300 g
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200ºC.
- Luego, cortamos el *hojaldre* con un aro de 22 centímetros de diámetro y lo colocamos sobre una bandeja de horno con el aro
- Cubrimos el *hojaldre* con papel de horno y añadimos garbanzos para que no se eleve
- Cocinamos en el horno durante 10 minutos a 200ºC.
- Mientras tanto, preparamos la salsa bechamel

Para ello

en una cacerola al fuego, cocinamos la mantequilla y la harina hasta que esta &uacute

- Ltima se tueste
- Luego, agregamos la leche de una vez y mezclamos hasta que tome cuerpo y no tenga grumos
- Salpimentamos y sazonamos con una pizca de nuez moscada.
- En un bol, mezclamos la salsa bechamel con la mitad del parmesano rallado, la **espinaca** limpia y cortada en juliana y los piñones.
- Retiramos el aro, el papel y los garbanzos del *hojaldre*.
- Vertemos la mezcla sobre el *hojaldre* precocido y colocamos por encima pedazos de ricotta

- Terminamos con el resto del parmesano rallado y gratinamos en el horno.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espinaca-gratinada