Pan relleno de cremoso de espinacas



Ingredientes

Panecillos individuales redondos: 4 Unidades
Harina: 2 Cucharadas
Leche: 500 Mililitros
Panceta ahumada: 300 Gramos
Nuez Moscada:
Espinacas frescas: 500 Gramos
Mantequilla: 1 Cucharada
Piñones: 1 Puñado
Queso Idiazabal Ahumado: 1 Cuña
Pimienta negra y sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Comenzamos picando en trozos la *panceta* y la doramos en una sartén caliente
- Hacemos lo mismo con los piñones y las espinacas
- Reservamos en un plato.
- En esa misma sartén ponemos la *mantequilla* y tostamos la *harina*
- Cuando la *harina* tenga un *color* dorado, incorporamos la leche y mezclamos bien hasta que la bechamel esté bien ligada.
- Incorporamos la *panceta*, los piñones y las espinacas y hervimos durante 3 minutos.
- Abrimos los panecillos individuales y vaciamos ligeramente el interior
- Rellenamos con las espinacas a la *crema* y ponemos queso rallado encima.
- Horneamos a 220ºC unos 5 minutos hasta que dore.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-relleno-de-cremoso-de-espinacas