

# 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 220°C unos 5 minutos hasta que dore.

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