



Espinacas gratinadas

- Espinacas frescas 500 grs
- 1/2 Cebolla dulce pequeña rallada
- 1 Dientes de ajo, picados finamente
- ½ Taza crema de leche (nata para cocinar)
- ½ Taza queso rallado (como queso suizo, gruyère, cheddar o mozzarella)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de nuez moscada (opcional)

1- Lavamos las espinacas.

2. En una sartén con aove pochamos la cebolla dulce y el ajo. Cuando estén cocinados añadimos las espinacas y salteamos hasta que estén tiernas. Salpimentamos.

3- Añadimos la crema de leche, removemos. Añadimos el queso rallado y cocinamos hasta que se derrita y quede una mezcla suave. Probamos y si es necesario rectificamos de sal, si nos gusta podemos añadir nuez moscada.

4- Pasamos la mezcla de espinacas y queso a una fuente para horno. Metemos en el horno precalentado a 200° alrededor de 15 minutos hasta que se gratine.