



Lasaña de espinacas

Ingredientes (4 personas)

Placas de lasaña: 12 láminas (precocidas o para cocer).

Espinacas: 500 g (frescas o congeladas).

1 Cebolla dulce picada

2 Dientes de ajo.

Queso ricotta o requesón 250 g.

Salsa de tomate: 300 g.

Salsa bechamel: 400 ml.

Queso para rallar: 150 g
(mozzarella, parmesano o gouda)

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

Nuez moscada

1- En una sartén grande con un chorro de aceite de oliva ponemos el ajo y la cebolla picados con una pizca de sal. Cocinamos a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente.

2- Añadimos las espinacas a la sartén. Si son frescas, las incorporamos en tandas (reducen mucho su tamaño). Cocinamos durante 5-7 minutos hasta que pierdan la mayor parte de su agua.

3- Retiramos la sartén del fuego. Añadimos el queso ricotta o requesón, un toque de pimienta negra y una pizca de nuez moscada. Mezcla bien hasta obtener una crema homogénea.

4- En una fuente para horno, extendemos una capa fina de salsa de tomate en el fondo para que no se pegue. Colocamos una primera capa de placas de lasaña (si las placas no son precocidas, cocínalas en agua hirviendo según las instrucciones del fabricante). Cubrimos con una parte de la mezcla de espinacas y un poco de salsa bechamel. Repetimos el proceso (placa - espinacas - bechamel) hasta terminar los ingredientes (normalmente 3 capas). Cubrimos por completo con el resto de la salsa bechamel y espolvoreamos generosamente el queso rallado por encima.

5- Horneamos a 200° durante 15-20 minutos. Gratinamos.

6- Dejamos reposar antes de servir y para que no se separen las capas de la lasaña.