

Lasaña de espinacas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 40 '
- 60 '
- 4



Comentario nutricional

Elija siempre verduras de temporada. La mejor época para las espinacas son los meses de primavera y otoño para disfrutar de su aporte de vitaminas y minerales.

Modo express

1. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 15 minutos. Ponga la mantequilla y sofría la cebolla previamente rallada. A los 5 minutos añada las pasas y las espinacas; sofría 5 minutos más. Incorpore la bechamel reservando una medida. Vierta la nata mezclando bien todo el conjunto y deje acabar el programa; reserve.
2. En la cubeta disponga una capa de la mezcla anterior, luego una capa de placas de lasaña, luego otra capa de mezcla. Repítalo sucesivamente hasta acabar con una capa de placas.
3. Bañe el conjunto con la bechamel reservada y espolvoree con el queso.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 172º durante 45 minutos.