

Espinacas con bechamel

Ingredientes:

1 kg de espinacas
100 gr. de jamón cocido
100 gr. de piñones tostados
1 cucharadita de harina
250 ml. de leche
aceite
sal
pimienta negra
4 lonchas de queso

Preparación:

Lavar, cortar y cocer las espinacas. Una vez escurridas reservar.

Poner aceite en una cacerola y rehogar el jamón cocido cortado en dados pequeños, añadir las espinacas y saltear durante un par de minutos. Retirar del fuego y reservar.

Hacer una bechamel ligera con un poco de aceite, la harina, sal y la pimienta negra.

Verter sobre las espinacas y mezclar. Poner todo a fuego bajo y añadir las lonchas de queso. Remover hasta que se hayan fundido.

Por último agregar los piñones tostados y servir.