

# 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.