



Espinacas al horno

Descripción



Esta vez la receta no es de Internet, la vi en una revista y me pareció una buena idea.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1,5 kg de espinacas. Las envasadas frescas de Mercadona me gustan (bolsas de 300 gr).
- 500 gr de salchichas frescas. Prefiero las de carnicería. La variedad a vuestro gusto, he elegido de potro.

- 1 cebolla mediana.
- 4 cucharadas soperas de queso Parmesano rallado.
- 50 gr de piñones.
- 20 gr de mantequilla. Opcional, se puede sustituir por aceite de oliva.
- Aceite de oliva, sal, pimienta verde molida.

Preparación:

Preparamos una cazuela grande con agua y sal (no llenar demasiado), la llevamos al fuego y cuando hierva el agua echamos las espinacas, parecerá que no caben, pero se quedan en nada. Las dejamos hirviendo un par de minutos. Retiramos del fuego, **escurrimos muy bien** y reservamos.



Limpiamos, picamos finamente la cebolla y reservamos.

Quitamos la piel a las salchichas y reservamos el relleno.

En una cazuela amplia y baja, vertemos un chorrito de aceite de oliva y doramos la cebolla.



default watermark

Añadimos las espinacas bien escurridas, removemos. añadimos dos cucharadas de Parmesano,



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 220Â°C.

En una sartÃ©n con un chorrito de aceite de oliva salteamos el relleno de las salchichas, removemos y



Seguimos removiendo y pasamos todo a una fuente de horno, espolvoreamos con el resto del queso rallado y la mantequilla cortada en daditos, horneamos de 10 a 15 minutos a 220Â°C, calor arriba y

abajo.

Servimos enseguida.



Consejo: Se puede preparar todo con antelación, excepto añadir los 20 gr de mantequilla y las dos cucharadas de queso restantes, que lo haremos justo antes de meter al horno antes de servir.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 4, 2017

Autor

admin