



COCIDO DE ESPINACAS AL GRATÍN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 tzs. de espinaca, (lavada, desinfectada y troceada)
- 100 ml de puré de tomate
- 1 pizca de consomé en polvo
- 200 gr. de queso manchego La Villita, (rallado)
- 1 pizca de sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, este cocido es una receta a base de espinacas y queso manchego La Villita, para que prepares junto a tu familia. ¡Es rápida y deliciosa!

En un cazo con agua hirviendo colocamos la espinaca aproximadamente 10 min. Retiramos y reservamos.

En un tazón, mezclamos el puré de tomate con la pizca de consomé en polvo y agregamos sal y pimienta, (al gusto) En un refractario de vidrio colocamos las espinacas y sobre ellas esparcimos la salsa generosamente; colocamos encima una capa del queso manchego La Villita.

Metemos al microondas por 40 - 60 seg. aproximadamente, o hasta que se dore el queso.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita