



LASAÑA DE ESPINACAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Salsa blanca.

- 4 cdas de margarina La Villita
- Espinacas
- Queso tipo manchego
- 6 cdas de harina
- 1 taza de leche
- Sal y pimienta
- Pasta para lasaña

MODO DE PREPARACIÓN

Una receta que todos querrán tu secreto.

En una olla caliente agregamos la margarina hasta que se deshaga, después agregamos la harina y la sal, integramos los ingredientes, cuando estén integrados, agregamos la taza de leche hasta conseguir una mezcla homogénea. Salpimentamos al gusto.

Cocemos las láminas de lasaña durante 5 minutos y las conservamos.

Picamos las espinacas y las sofreímos con margarina y sal, reservamos.

En un refractario de vidrio o porcelana para horno, acomodamos las láminas de lasaña en la base, luego una cama de espinaca, agregamos salsa blanca y queso tipo manchego La Villita en rebanadas o rallado, repetimos este procedimiento hasta llenar el refractario y terminamos con una cubierta de queso.

Horneamos por 25 minutos a 180°C y ¡listo! A comer de ha dicho.