

Gratines individuales de espinaca



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/gratines-individuales-de-espinaca>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Enmantecar ligeramente moldes individuales (como para soufflé) aptos para horno y colocarlos en una bandeja para horno. En un tazón grande, mezclar las espinacas descongeladas y escurridas lo más posible, con la crema de leche, el huevo, el queso, el ajo, sal y pimienta. Dividir la mezcla uniformemente entre los 4 moldecitos de soufflé y espolvorear cada uno con 2 cucharadas más de queso. Hornear los gratines hasta que empiecen a hincharse y el queso se haya derretido y dorado, unos 25 minutos. Dejar enfriar durante 5 minutos, y luego servir. Disfrute!



Ingredientes

- 2 paquete/s Espinaca congelada
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 Huevo ligeramente batido
- 1 diente/s Ajo picado
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado (o el queso que prefiera, puede ser mantecoso)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal, Guarniciones