

Gratines individuales de espinacas



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-espinacas>

Preparación

Precale el horno a 175°C. Enmantecar ligeramente 4 moldes de soufflé pequeños y colocar en una bandeja para hornear. En un tazón grande, mezcle las espinacas, la crema de leche, el huevo, 1 taza de queso rallado, el ajo, la sal y la pimienta. Divida la mezcla uniformemente entre los 4 moldes soufflé y espolvorear cada uno con 2 cucharadas del queso restante. Hornee en el horno hasta que empiecen a hincharse y el queso se haya derretido y dorado, unos 25 minutos. Dejar enfriar durante 5 minutos, y luego servir.



Ingredientes

- 250 gramo/s Espinaca congelada
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 Huevo ligeramente batido
- 1 diente/s Ajo picado
- 1-1/2 taza/s Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal