

# Lasagna con espinaca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lasagna-con-espinaca>

## Preparación

Lava las espinacas y sécalas con papel absorbente. Retira los troncos y las hojas marchitas. Pásalas a una olla sin agua y cocínalas, revolviéndolas con frecuencia y déjelas reposar. Exprímelas con la mano para que suelten la sustancia oscura y pícalas finamente. Corta el jamón y cocínalo ligeramente en 2 ó 3 cucharadas de aceite. Cocina los champiñones y combínalos con el jamón y las espinacas. Agrega la crema y revuelve con un tenedor. Adiciona la salsa bechamel para que quede un relleno suave. Añade la albahaca y el queso parmesano. Dale sazón con sal y pimienta. Engrasa un molde y extiende una capa de la preparación de salsa bechamel, coloca unas hojas de lasaña y encima de éstas pon una capa de espinaca, y así sucesivamente hasta terminar. En la última capa pon salsa bechamel y por encima abundante queso parmesano. Cubre la refractaria con papel aluminio y hornea a 180°C 15 ó 20 minutos. Retira el papel aluminio y hornea 5 minutos más. Sirve caliente.

## Ingredientes

- 500 grs. Jamón Cocido
- 500 grs. Lasagna precocida
- 2 o 3 paquetes Espinaca
- 4 cucharada/s Queso Parmesano
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 taza de Albahaca picada
- 1 taza/s Champiñones cortados en rodajas
- 1 taza/s Salsa Bechamel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

