

# ESPINACAS DELICIOSAS

## INGREDIENTES

Paso 1.- gratinado

70 g de pan

100 g de queso emmental

1 diente de ajo

50 g de mantequilla

Paso 2.- bechamel

1 cucharada de aceite

1 cucharada de mantequilla

400 g de leche

40 g de harina

50 g de queso emmental

Paso 3.-

50 g de aceite de oliva

800 g de espinacas congeladas descongeladas o escaldadas escurridas muy bien

40 g de ajos

30 g de piñones

70 g de pasas de corinto

Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Rallar los ingredientes del P 1 a vel 9 durante 30 segundos. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso hacer la bechamel: 6 minutos, 90 °, vel 4. Sacar y reservar. Lavar el vaso. Poner el aceite y programar 3 minutos, Varoma, vel 2. Echar los ajos y poner 3 minutos más a la misma Temp. y vel 4.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las espinacas en el vaso 10 min., Varoma, velocidad 1. Echar las pasas, los piñones, la sal y pimienta y

programar 2 minutos, varoma, velocidad 1, después programar 4 minutos, 100°, velocidad 1 y echar la bechamel con la máquina en marcha.

Echar toda la mezcla en una fuente de horno grande. Cubrir con el rallado reservado y gratinar. Si no se gratina enseguida, calentar antes 15 minutos al horno a 180°.