

# LASAÑA DE ESPINACAS

## INGREDIENTES

30 g de mantequilla

$\frac{1}{2}$  cebolla

2 manojos de espinacas

100 g de nata

pasta para lasaña

agua

100 g de queso manchego rallado

sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la TH la mantequilla y derretir a 85° en velocidad 1. agregar la cebolla y trocear en velocidad 3  $\frac{1}{2}$  y programar unos minutos en temperatura varoma,(según guste). Añadir las espinacas y sazonar con sal y pimienta y programar 15 minutos 100° velocidad 1, añadir la nata .y mezclar.

Ponga la pasta (previamente remojada si son precocidas, o cocidas si hay que hacerlo) en una fuente refractaria alternando una capa de pasta y otra de espinaca, termine con pasta, espolvoree el queso y horneé en ALTO por 3 minutos, saque y sirva caliente.