



## PURÉ CON ESPINACA AL GRATÍN

### Ingredientes

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® de 250 g
- 4 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Paquete de espinacas de 250 g sin tallos y cortada finamente.
- 1 Paquete de ciboulette cortado finamente
- 1 Huevo
- ½ Taza de leche

### Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, recordando que no es necesario batir. Deja reposar hasta entibiar, luego agrega las yemas de huevo removiendo suavemente hasta integrar bien.

2.- Aparte calienta una sartén a fuego fuerte con el aceite y la mantequilla, agrega la espinaca y saltea durante unos segundos, condimenta a gusto y retira del fuego. Agrega al puré con el ciboulette y remueve hasta integrar y esparcir en toda la preparación.

3.- Acomoda dentro de una budinera previamente enmantecada. Finaliza bañando con el huevo mezclado en la leche, agrega un toque de pimienta y lleva a horno a temperatura alta de 180°C durante 15 a 20 minutos hasta dorar la superficie. Retira y sirve de inmediato como acompañamiento.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	194 Kcal
Proteínas:	5.9 g
Grasa Total:	7.3 g
Colesterol:	143 mg
H. de Carbono:	26.6 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	90 mg