



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 |