



Lasaña de Espinacas

Lasaña de Espinacas

Ingredientes

- Una caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 500gr de espinaca picada
- 400gr de queso rallado
- 2 huevos
- ½ cucharadita de ajo picado
- 450gr tomates picados
- Hierbas al gusto
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175°.
2. Aparte en una taza mediana combinamos las espinaca, el queso rallado , los huevos, ajo, sal, pimienta al gusto y el tomate.
3. Para armar la lasagna untamos el fondo de la refractaria con mantequilla. Montamos una capa de lasagna, ponemos una mezcla de espinaca cubriendo muy bien. repetimos el proceso hasta llenar la refractaria.
4. Dejamos hornear de 18 a 20 minutos o hasta que el queso se haya derretido por dentro.