

PAPAS EN SALSA BECHAMEL CON ESPINACAS

Prepara estas deliciosas papas, con salsa bechamel de espinacas...

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

– 4 papas medianas

– Sal

– 1 y 1/2 tazas salsa bechamel

(1086) Salsa bechamel vegana – Cocina Vegan Fácil – YouTube

– Queso de papa tipo fondue

– 100 gr. de espinacas

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

4 papas medianas y las rebanamos en rodajas delgadas. Las pasamos a una cacerola y agregamos agua caliente a cubrir. Agregamos un poco de sal y encendemos el fuego y cuando empiecen a hervir, bajamos a fuego medio y semi tapamos. Dejamos así por 8 minutos más. Apagamos el fuego y las colamos. Apartamos

1 y 1/2 taza de salsa bechamel en la licuadora. Agregamos 100 gr. de espinacas y licuamos hasta mezclar bien. Apagamos la

licuadora, probamos de sal y agregamos al gusto. Volvemos a licuar. Apagamos la licuadora.

un molde para horno, acomodamos una capa de rodajas de papas (previamente peladas), agregamos salsa bechamel hasta cubrir todas las papas. Acomodamos otra capa de rodajas de papas y volvemos a cubrir de salsa bechamel. Acomodamos una tercera capa de rodajas de papas y vaciamos toda la salsa bechamel que nos queda.

una capa de queso de papa, y esparcimos por toda la superficie.

el molde al horno previamente precalentado a 180° C o 356° F entre 25 y 30 minutos. Hasta que dore la superficie.

el molde del horno y presentamos.

Ver video

@TonyDeSousaCoelho

i MARAVILLOSO, RIQUISIMO ! ...Delicioso... y ese COMBO de MADRE e HIJO destilan puro AMOR... i Les deseo todo lo hermoso y maravilloso de esta vida !... gracias por todos los VIDEOS, un ABRAZO !!!

@whit_bruce

Hola soy Bruce de 10 años y me gusta ver su canal porque son recetas sanas y fáciles mi abuelita dice que dios los bendiga somos de Tultepec gracias ☐

@guadaramirez1009

Uf cada receta de ustedes me deja... salivando , y la cara del que las prueba me hace el Día , si me quiero reír nomas lo recuerdo y me río.

@almaleticiareyes8347

Mmm a mi esposo le encantan las papas como se las prepare así es que lo sorprenderé y muy buenas para los niños que son difíciles para comer verduras una manera de disfrazar la espinaca gracias les mando un gran abrazo desde Torreón, Coahuila.