

Espinacas a la Crema con Reineta

Ingredientes:

- 500 gr de espinacas (frescas o congeladas)
- 300 ml de [bechamel](#) ligera
- 1 manzana reineta (o grand smith)
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta negra



Preparación:

Limpia las espinacas si son frescas. Cuecelas en agua con sal hasta que estén blandas. Escurre bien y reserva.

Pica el ajo y doralo en una sartén con aceite de oliva. Añade las espinacas, y rehoga unos minutos. Corrige de sal y espolvorea un poco de pimienta negra molida.

Mientras, [haz una bechamel](#) ligera, y añádele una manzana Reineta o Grand Smith cocida y hecha puré con un tenedor. En el microondas, la manzana pelada y cortada a trozos, se cuece rápidamente.

Une la bechamel a las espinacas y mezcla bien.

Sirve muy caliente.

Comentarios

Esta receta, toma de base la original de espinacas a la crema, pero le añade un toque ácido-dulce muy especial con la manzana.