

Ingredientes

Pasta: 85g

Harina: 7g

Leche: 150g

Ajo: 1 diente

Nuez moscada: 1/4 cdta

Pimienta

Espinacas: 100g

Mantequilla: 7g

Cebolla: 1/2

Bacon en lonchas: 50g

Sal

Aceite

Instrucciones

- Cocer 4 min las espinacas, retirar y picar con un cuchillo
- En la misma agua, cocer la pasta
- Hacer una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche y condimentar con la nuez moscada, sal y pimienta
- Por otro lado sofreír la cebolla, el ajo y el bacon picados
- Juntar todo y salpimentar al gusto