

INGREDIENTES (6 porciones)

- Pasta cocida al dente (tallarines, espagueti, macarrón, etc.) (300 g)
- Espinacas con tallo, lavadas y cocidas (250 g)
- Hojas de albahaca fresca picadas al gusto
- 1/2 cebolla picada (100 g), sal y pimienta al gusto
- Queso Oaxaca deshebrado (180 g)
- 5 cucharadas de mantequilla (50 g)
- 1 taza de media crema (240 g)
- 1/3 de taza de leche evaporada descremada (80 ml)
- Agua de cocimiento de las espinacas.

PREPARACIÓN

- 1 En una sartén caliente la mantequilla y acitrone la cebolla; agregue las hojitas de albahaca. Reserve.
- 2 En 3/4 de taza del agua de cocción, licue las espinacas con tallo junto con la leche y la crema.
- 3 Vierta la salsa anterior en la sartén y sazone con sal y pimienta. Caliente a fuego medio moviendo constantemente hasta que la salsa espese un poco. Retire del fuego.
- 4 Cubra un refractario con mantequilla. Vierta en él la pasta y bañe con la salsa.
- 5 Ponga encima el queso y hornee a 180° C durante 25 minutos o hasta que el queso se gratine y la salsa esté bien caliente.



APORTE NUTRIMENTAL  
POR RACIÓN

Kilocalorías 425  
Proteínas 16 g  
Grasas 21 g  
Colesterol 71 mg  
Fibra dietética 3g

COSTO  
POR PORCIÓN  
(6 PORCIONES)

\$ 17.00



ECONOMÍA  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR