

## Lasaña de espinacas

Para 4 personas

### **Ingredientes**

3/4 kg de espinacas  
3-4 cebollas tiernas pequeñas  
1/2 remolacha grande o 1 pequeña  
200 gr tomate triturado  
1/2 vaso de cerveza  
200 gr aprox. placas de pasta para lasaña  
1 cucharada sopera harina  
1 vaso de leche  
orégano, pimienta, canela, sal  
75 gr queso parmesano o curado  
4 cucharadas soperas de aceite de oliva

### **Preparación**

1. Empezamos preparando el relleno para la lasaña, picando fina la cebolla y pochándola con el aceite de oliva. Cuando esté lista añadimos la remolacha rallada y sofreimos brevemente, 1/2 minuto.  
Lavar y cortar en juliana las espinacas. Con el fuego suave las salteamos sobre el sofrito de remolacha y cebolla durante 1 minuto.
2. Mezclamos la cerveza con el sofrito a fuego suave hasta que reduzca. Manteniendo el fuego agregamos el tomate, especiendo al gusto con orégano, pimienta y sal; mezclar bien hasta conseguir una pasta consistente.
3. Preparamos una bechamel rehogando las otras dos cebollas con dos cucharadas de aceite. Añadimos la harina removiendo hasta que se dore. Seguimos dando vueltas añadiendo la leche poco a poco. Queda muy bien la bechamel si la hacemos con un toque de canela y pimienta.
4. Preparamos las placas siguiendo las instrucciones de la caja, ya que algunas vienen precocidas y se preparan en un instante.
5. Mientras se precalienta el horno a 200°C, en una fuente de horno disponemos una capa fina de bechamel y sobre esta alternamos capas de pasta y del relleno que hemos preparado. Tras la capa superior de pasta vertemos el resto de la bechamel y sobre esta rallamos el queso.
6. Gratinamos al horno y a disfrutar!