



Acelgas con crema de limón

Acelgas con crema de limón

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1kg. de acelgas, zumo de 1 limón, 35gr. de harina, nuez moscada rallada, 50gr. de mantequilla, 2.5dl. de leche y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lavan las acelgas y se cortan.
- 2) Hervir agua con sal, cocer las acelgas durante 5 minutos y escurrirlas.
- 3) Se derrite la mantequilla en un cazo, se añade la harina, se remueve, se deja cocer. Se agrega sal, el zumo de limón y se mezcla bien.
- 4) Se vierte la leche tibia y la nuez moscada a la mezcla anterior y se remueve bien.
- 5) Se colocan las acelgas, bien repartidas, en una bandeja de horno y se echa encima la preparación anterior.
- 6) Precaentar el horno con el grill encendido.
- 7) Se introduce la bandeja y se deja gratinar unos 10 minutos, aproximadamente.
- 8) Se retira la bandeja del horno y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/acelgas-con-crema-de-limon-116.php>