

# Gratín de ostiones y espinacas a la crema

*Tiempo total: 40 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: variable*

## **Ingredientes:**

- 1/2 cebolla
- Sal
- Pimienta
- Eneldo
- Paprika o ají de color
- 2 bolsas de espinacas congeladas o 6 tazas de espinacas fresca
- 200 grs de crema
- Ostiones
- Queso rallado

## **Preparación:**

- 1.- Poner en un sartén grande 1/2 cebolla cortada en cubos + sal + pimienta + eneldo + paprika o ají de color
- 2.- Cuando esté transparente, le agregan 2 bolsas de espinacas congeladas o 6 tazas de espinacas fresca cortada en tiritas finas
- 3.- Agregar 200 grs de crema
- 4.- Poner las espinacas a la crema en una fuente para el horno
- 5.- Acomodar los ostiones sobre la espinaca y agregar queso rallado, sobre todo
- 6.- Llevar al horno a 250 grados, precalentado hasta que gratine el queso.