

Pastel de espinacas y patata



Nombre de la receta

Pastel de espinacas y patata

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

6

Alérgenos

Leche

Descripción

Pastel de espinacas salteadas con bacon con base de puré de patatas y zanahoria.

Ingredientes

- 3 patatas medianas
- 4 zanahorias
- 300 gramos de espinacas

- 100 gramos de bacon
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 200 mililitro de nata
- 1 pizca de leche
- al gusto de pimienta
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 180 gramos de queso rallado apto para gratinar
- 2 lochas de queso

Pasos

1 ¡Vamos a comenzar nuestro pastel! Lo primero que vamos a hacer es poner a cocer las patatas bien lavadas y las zanahorias peladas en una olla con agua y una pizca de sal. En otra olla cocemos las espinacas. Las patatas y las zanahorias podemos pincharlas con un tenedor o cuchillo para ver cuando están en su punto, dependiendo del tamaño pueden tardar hasta 25 minutos en cocer. Una vez cocidas escurrimos bien. Dejamos que se vayan enfriando las patatas y zanahorias.



2 Por otro lado, cortamos la cebolla y los ajos en trozos pequeños y los añadimos a una sartén con aceite. Lo dejamos pochar a fuego medio.



3 A continuación cuando veamos que la cebolla está en su punto añadimos el bacon y lo dejamos que se dore.



4 Una vez que está en su punto se añaden las espinacas, bien escurridas previamente. Lo removemos todo y agregamos la nata junto con una pimienta recién molida y sal al gusto. Lo dejamos a fuego bajo hasta que la nata vaya espesando.



5 Al mismo tiempo que va cogiendo consistencia las espinacas vamos con nuestra base. Ya que las patatas estén más templadas las vamos pelando. Con la ayuda de un tenedor aplastamos las

patatas y las zanahorias. Se le añade una pizca de leche para que vaya cogiendo la textura adecuada. Y para finalizar añadimos sal y pimienta al gusto y un poco de queso rallado para que mejore la consistencia del puré. Es importante que salpimetemos bien ya que la patata es muy sosa. Lo removemos todo y en un recipiente para horno lo extendemos de forma uniforme. El recipiente que hemos utilizado tiene unas dimensiones de 22 por 30cm para que os hagáis una idea.



6 Para terminar nuestras espinacas le añadimos dos lonchas de queso. En nuestro caso hemos utilizado dos tranchetes pero cada uno puede utilizar el queso que más le guste. Una vez que se haya fundido lo tenemos listo.



7 Agregamos a la base de patata y zanahoria las espinacas. Las extendemos bien hasta que quede una nueva capa. Por último, espolvoreamos por encima el queso rallado.



8 Lo metemos en el horno previamente precalentado a 180º y los dejamos 10-15 minutos con calor por arriba y por abajo para que se caliente todo homogéneamente y para finalizar lo ponemos 5 minutos en modo gratinar. Cuando el queso esté dorado tenemos listo nuestro delicioso pastel. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.