

Pastel de espinacas

Descripción



Esta receta hace tiempo que la tengo, la he rescatado y hoy os la muestro. Para la gente a la que «no le gusta las espinacas», se llevará una grata sorpresa, porque como dice el título parece un pastel.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 tarros de espinaca cocida.
- * 1 litro de leche.
- * 1 sobre de puré de patata, a vuestro gusto.
- * Queso rallado, cantidad y variedad también a vuestro

gusto.

* Aceite de oliva, sal, nuez moscada.

Preparación:

Unas dos horas antes de preparar la receta, ponemos a escurrir las espinacas en un colador, las estrujamos bien para que pierdan todo el líquido, y reservamos.

En una olla ponemos a hervir la leche con una pizca de sal, otra de nuez moscada y un chorrito de aceite de oliva.



Cuando hierva apagamos el fuego y vertemos el puré de patata, removemos y dejamos reposar un minuto.



Pasado este tiempo removemos de nuevo hasta que el puré quede homogéneo.

Ponemos la verdura en un recipiente para microondas, la repartimos bien, le echamos un chorrito de aceite de oliva y lo metemos unos 40 segundos en el microondas a calentar.



Lo sacamos y vertemos sobre la verdura el puré, repartimos bien con una cuchara y espolvoreamos el queso rallado.



Introducimos de nuevo en el microondas, ponemos la opción gratinar y esperamos a que se tueste el queso. Sacamos y servimos caliente.



fácil y rápido.

No me digáis que este primer plato no es

default watermark



Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 18, 2014

Autor

admin