

Pastel de patata con verdura

Descripción

Esta receta la he encontrado en una revista, me ha gustado mucho y me he puesto a manos a la obra! Me parece muy completa, y si le pusieramos pescado o carne, podría ser tranquilamente plato principal.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para el puré.

- * 800 gr de patatas.
- * 1 hoja de laurel.
- * Sal, pimienta, agua, un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra.

Para el relleno.

- * 3 zanahorias medianas.

- * 1 cebolla mediana.
- * 100 gr de espinacas. He puesto las de bolsa del supermercado. Si traen mucho tallo, se lo quito.
- * 2 tomates medianos maduros.
- * 1 huevo.
- * Sal, aceite de oliva.

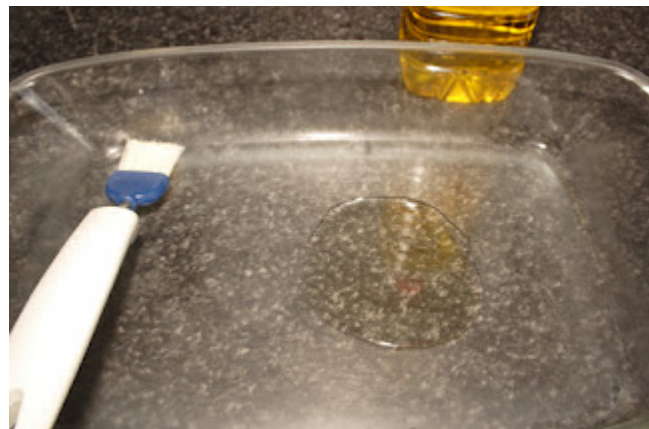
Preparación:

Escogemos una fuente rectangular, la untamos con aceite de oliva y reservamos.

Del puré.

Lo podemos hacer de sobre, siguiendo las instrucciones del fabricante, pero esta vez me he decidido por el casero.

Pelamos las patatas y las troceamos, yo las corto en rodajas. En una olla vertemos agua, echamos las patatas, la hoja de laurel y ponemos al fuego para que hiervan, cuando lo hagan sazonamos. Una vez estén cocidas escurrimos y las pasamos por el pasapuré, añadimos la pimienta, el chorro de



aceite de oliva virgen extra, mezclamos todo bien y reservamos.



Del relleno.

Pelamos los tomates, los cortamos en rodajas y reservamos. Lavamos la cebolla, pelamos las zanahorias y troceamos todo menudo. Reservamos.

Yo tengo la costumbre de pasarle un agua a la verdura, aunque ponga lista para el consumo, lo hacemos con las espinacas y reservamos.

En una sartÃ©n, echamos un chorro de aceite de oliva y pochamos la zanahoria (en la receta original va cocida), cuando estÃ© dorada aÃ±adimos la cebolla y dejamos que se poche, sazonamos, retiramos del fuego y reservamos.



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

En nuestro molde untado, extendemos una capa, no muy gruesa de purÃ© de patata, por encima repartimos la mitad de la zanahoria y la cebolla pochadas, cubrimos con la mitad de las hojas de espinaca y colocamos la mitad del tomate. Ponemos otra capa de purÃ©ây lo mismo que antes. Yo le he puesto dos capas de relleno. **Lo importante es que la Ãºltima capa sea de purÃ©.**



default watermark

Batimos el huevo y lo repartimos por la superficie de nuestro pastel, con la ayuda de un pincel.



Metemos en el horno a 180°C, durante 30 minutos. Sacamos, dejamos reposar un par de minutos y lo

servimos en la misma fuente.
¡¡¡Ya veréis como os sorprende!!!



Consejo: Como os he comentado, en la receta original cuecen la zanahoria, pero a mi me gusta mas el toque que le da pochada. Este plato es aconsejable comerlo en el momento.

CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 22, 2015

Autor

admin

default watermark