

PASTEL DE ESPINACAS Y PATATAS

- 3 patatas
- espinacas
- queso fundido
- mantequilla
- Leche
- Pimienta negra
- Sal



Poner a calentar abundante agua en la olla, introduce las patatas y cuécelas durante 6 minutos desde el momento en que suba a válvula. Retira las patatas y deja que se templen un poco. Pela, trocea y ponlas en un bol. Incorpora la mantequilla y májalas con un triturador de patatas. Vierte la leche y sigue mezclando hasta conseguir un puré homogéneo. Salpimiéntalo.

Calienta agua con una pizca de sal en una cazuela amplia. Agrega las hojas de espinaca y cuécelas durante 2-3 minutos. Escúrrelas bien y pícalas finamente.

Rellena un molde (tipo cortapastas) con una capa de puré, pon encima una capa de espinacas y cúbreelas con otra capa de puré. Finalmente cubre el puré con 2 lonchas de queso. Puedes montar otros 3 pasteles de la misma manera o bien montar el resto de los ingredientes en un molde grande apto para el horno. Gratínalos en el horno hasta que se doren por la parte superior.

Sirve y decóralos con unas hojas de perejil.