

# Pastel de batata con hojas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam Vicente



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Batata
- 500 g. de Espinacas frescas
- 2 Huevos
- Nuez moscada
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Cuece las espinacas en agua con sal, ecúrrelas y pícalas bien. Trocea las batatas; cuécelas en una cazuela con agua y una pizca de sal, pela y bátelas. Pon las espinacas, un huevo, sal y pimienta en un bol; mezcla y reserva.

***En otro bol, mezcla el puré de batata, la sal, la nuez moscada y el otro huevo. Precalienta el horno a 180° C. Extiende la mitad de la mezcla de boniato en un molde, pon encima las espinacas y extiende el resto del boniato. Hornea al baño María, unos 40 min. Deja enfriar un cuarto de hora.***