Pastel de batata con hojas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** juana magaña



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 180º 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.