Patatas rellenas con espinacas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maria A



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- *4 patatas*
- *1 manojo de espinacas*
- *150 g de queso gruyère*
- *1 ajo*
- *1 dl de nata*
- *0,5 dl de aceite de oliva*
- *Nuez moscada*
- *Pimienta*
- *Sal*

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º C. Envolver las patatas en papel de aluminio, ponerlas en una fuente y meterlas en el horno unos 50 min. Mientras se asan las patatas, poner una cazuela con agua y sal al fuego. Añadir las espinacas y cocer durante 10 min. Escurrir y trocear muy fino. Reservar. Sacar las patatas del papel de aluminio. Cortar la parte de arriba de cada una y, con la ayuda de una cuchara pequeña, sacar el contenido de la patata sin romper la piel. Aplastar la carne con un tenedor y reservar en caliente. Poner una sarter al fuego con aceite y un ajo. Añadir las espinacas, la patata triturada y la nata líquida. Remover y añadir sal, pimienta y nuez moscada. Rellenarlas con la mezcla y espolvorear con el queso gruyère. Gratinar 5 min.