

Creador: Gema Martinez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 patatas
- 1/2 bolsa de espinacas
- 250 gr. de carne picada
- Bechamel
- Queso rallado
- Aceite
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cortaremos las patatas finas como para tortilla, las pondremos en un molde apto para microondas, echaremos un poco de sal y aceite de oliva. Las taparemos e iremos cocinando a temperatura alta, unos 10 min a 750°, e iremos mirando hasta que queden blanditas. También podemos pocharlas en una sartén, solo que necesitara un poco más de aceite.

Paso 2

Mientras en una sartén pondremos 3 cucharadas de aceite y echaremos la carne picada con un poco de sal y pimienta. Cuando veamos que la carne esta casi echa, echaremos las espinacas y las saltearemos junto con la carne Las espinacas están enseguida echas unos minutos y apagamos.

Paso 3

Prepararemos una bechamel

Paso 4

En un molde para horno pondremos una capa de patatas. Seguidamente la carne con las espinacas. Y lo cubriremos con la bechamel y el queso rallado. Introduciremos al horno hasta que esté doradito.