

Pastel de espinaca y papa por Hilda Santisteban Soto

Ingredientes:

1.5 kg de papas
4 o 5 rollos de espinaca
¼ de lactocrema
Sal al gusto
Queso parmesano en polvo al gusto
1 taza de leche caliente
½ cebolla grande picada fina

Preparación:

Se pelan y cocinan las papas hasta que estén suaves.

Luego, se hacen puré, con una pizca de sal y un poco de parmesano, ½ barra de lactocrema y 1 taza de leche.

Se divide en dos este puré.

Se cubre con una mitad el pírex (previamente engrasado con aceite de oliva).

Se deshojan y cocinan las espinacas (no dejándolas muy suaves).

Se escurren y se trozan un poco.

Se pone la otra mitad de la lactocrema a derretir, en una sartén se le agrega la cebolla y se deja cristalizar.

Se agregan las espinacas, revolviendo bien.

Estas se ponen sobre el pírex previamente cubierto de la mitad del puré, tratando que quede bien cubierto.

Se pone la otra mitad del puré por encima y queso parmesano.

Horno 300° por, más o menos, ½ hora.

Nota: se sirve caliente para acompañar otros platos o con ensalada.

Rinde: para un pírex mediano.