

# Pastel de Acelga

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Puré de coliflor

**Aceite De Oliva:** c/n

**Coliflor hervido:** 300 Gramos

**Cabeza de ajo rallada:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

### Puré de papas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

**Nuez Moscada:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite de trufa:** c/n

**Leche de almendras:** 250 c.c.

**Papa hervida:** 1 Kilo

**Puré de papa:** 1 Kilo

### Relleno

**Aceite De Oliva:** c/n

**Acelga hervida picada:** 1 Kilo

**Cebolla de verdeo:** 50 Gramos

**Espinaca:** 300 Gramos

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Portobellos fileteados:** 150 Gramos

**Queso feta rallado:** 500 Gramos

**Cebolla picada:** 3 Unidades

**Ajo picado:** 3 Unidades

**Champignon fileteado:** 150 Gramos

**Kale:** 300 Gramos

**Nuez Moscada:** c/n

**Puerro picado:** 50 Gramos

**Queso cuartirolo:** 500 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

## Puré de papas

- En un bowl colocar la *papa* hervida pisada, agregar el puré de *coliflor*, los *huevo*, la leche de almendras y *condimentar* con aceite de oliva, aceite de trufa, sal, pimienta, nuez moscada y mezclar hasta integrar

## Puré de coliflor

- Licuar *coliflor* hervido, aceite de oliva, puré de *ajo*, sal, pimienta y reservar
- Colocar todos los ingredientes en una licuadora y licuar hasta formar un puré.

## Pastel de acelga

- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *puerro*, *ajo*, los *hongos* en aceite de oliva por 5 minutos
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar la acelga previamente hervida y picada, las hojas de *espinaca* y hojas de *kale*
- Cocinar 5 minutos más y *condimentar* con *jugo* de *limón* y nuez moscada
- Colocar la preparación en un bowl y agregar queso cuartirolo e cubos y queso feta rallado grueso
- Llevar el relleno a una fuente y cubrir con el puré de papas mezclado con el puré de *coliflor*.
- Llevar a horno a *gratinar* hasta *dorar*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-acelga>