Torta de papa, espinaca y queso



Ingredientes

Puré de papa: 770 gr.
Huevos: 2 Unidades
Queso rallado: 100 gr.
Pan Rallado: A Gusto/ Opcional
Espinaca cocida: 300 gr.
Mostaza: 1 Cucharada
Muzzarella:
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Picar
- La **espinaca** en trozos grandes
- Precalentar una sartén con aceite de oliva y
- *Ajo*
- *Saltear* la *espinaca* hasta que reduzca.
- Calentar
- El puré y saborizarlo con sal, aceite de oliva y una cucharada de *mostaza*
- Quitar
- Del fuego y mezclar la *espinaca* con el puré de papas
- Agregar 2 huevos y queso
- Rallado e integrar toda la preparación.
- Tomar
- Un molde para horno con rocío vegetal y pan rallado
- Verter la mitad de la
- Preparación generando una pared en los bordes
- Agregar el queso muzzarella y
- Cubrir con el resto de la preparación
- Llevar a horno durante media hora.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-papa-espinaca-y-queso