

## Espinacas con puré de patatas y queso al horno

### Ingredientes:



- 1 kg. de espinacas
- 500 gr. de patatas nuevas
- 50 gr. de mantequilla
- 100 gr. de queso rallado parmesano
- 1 cucharadita de nuez moscada y sal

### Elaboración:

Cocer las patatas peladas y troceadas en agua hirviendo con sal.

Sobre las espinacas os doy tres opciones:

- Espinaca fresca. Lavarla y cocerla en una olla aparte.
- Si son congeladas cocerlas también en agua con sal.
- Si son frescas y limpias en bolsa no es necesario cocerlas.

Si las hemos cocido, escurrir bien y rehogar con la mitad de la mantequilla.

Si son sin hervir, echar directamente en la sartén con la mantequilla y rehogarlas a fuego lento. De las dos formas retirar la sartén del fuego y dejar enfriar.



Mientras, escurrimos las patatas y las trituramos con un tenedor. Añadir la mitad del queso rallado, la nuez moscada y la otra mitad de mantequilla.

Espolvorear con harina la fuente de horno que vayamos a utilizar y extender la mitad de las espinacas. Repartir el puré por encima y cubrir con las espinacas restantes. Salpimentar, poner por encima unas nueces de mantequilla y esparcir el resto de queso rallado. Hornear 10 minutos en horno precalentado a 180º.

**Nota:** Una forma sabrosa y nutritiva de cocinar las espinacas. Además de ser una receta versátil, pues lo mismo podemos hacerla con espinacas, con acelgas, con brócoli, etc. Admite piñones, pasas, huevo (batido y mezclado con el puré de patata) incluso unos taquitos de jamón o beicon. Es decir que lo podemos convertir en plato único, siendo ideal para todos los públicos.

## REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**