

tarta de patata y espinacas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

se puede tomar tibia pero a mí personalmente me gusta más fría

Descripción:

una manera rica de tomar espinacas que suele gustar bastante

Ingredientes para 4 personas :

- patatas 4
- 1 bolsa de espinacas frescas
- - Media tarrina de queso philadelphia
- 1 vasito de nata líquida
- 2 yemas de huevo
- 50 gr. queso rallado
- - 50 g de mantequilla
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, una patata mediana por persona o 3 grandes, las espinacas se pueden comprar sueltas o las bolsas que ya vienen preparadas listas para cocinar

Paso 2

en un bol, mezclar el queso con las yemas de huevo la nata y el queso rallado

Paso 3

lavar y cortar las patatas en rodajas finas, untar un molde desmoldable con la mantequilla, ir haciendo capas, primero una de patatas

Paso 4

la segunda capa de espinacas y la tercera con la crema de queso, ir alternando las capas, patata, espinaca y crema sucesivamente hasta llenar el molde, procurando acabar con patatas, añadirle un poco de mantequilla, meter al horno a 180° durante 60 minutos, dejar enfriar un poco antes de desmoldar