



<https://www.mepillasquisando.com>



1183 - PASTEL DE ESPINACAS Y BACALAO



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HERMANO JOSE MIGUEL (PEPE)

INGREDIENTES:

- 80 gr. de Pan en trozos.
- 65 gr. de Aceite de oliva.
- 200 gr. de Cebolla en trozos.
- 2 Dientes de Ajo.
- 150 gr. de Zanahoria en trozos.
- 2 Cucharaditas de sal.
- 300 gr. de Espinacas congeladas.
- 500 gr. de Bacalao desalado (sin piel ni espinas).
- 300 gr. de Patatas paja.
- 800 gr. de Leche.
- 200 gr. de Nata.
- 100 gr. de Harina.
- 30 gr. de Mantequilla.
- 1 Pellizco de Pimienta molida.
- 1 Pellizco de Nuez moscada molida.

ELABORACIÓN:

Trituramos el pan y reservamos. Trituramos la cebolla, los ajos, la zanahoria, 1 cucharadita de sal y 50 gramos de aceite. Mareamos las espinacas y les agregamos el bacalao, una vez hecho esto le agregamos las patatas paja. En una fuente de horno ponemos todos los ingredientes (al gusto) y cubrimos con el pan rallado. Pre calentamos el horno a 200° y cuando esté suficientemente caliente introducimos la fuente durante 20 minutos aproximadamente. Acompañamos con una ensalada o unas verduras salteadas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera