

RECEITA: Pastel de pataca

1 persoa. 25 minutos

Ingredientes

- 200g. Patata cocida feita puré
- ¼ cabaciño
- ¼ cebola
- 1/2 cenoria
- 1/4 pemento vermello
- ¼ pemento verde
- 3 champiñóns
- Queixo raiado
- 1 pizca de sementes (xirasol, cabaza, mapoula...)
- 1 follas de loureiro
- 1 dente d allo
- Sal, aceite



Elaboración:

1. Pelar as patacas e cortalas en anacos pequenos.
2. Botalas nunha tarteira cun pouco de auga, sal, loureiro e allo e poñelas a cocer ata que estean brandas. Para sabelo, pinchar cunha garfo e comprobar a textura.
3. Cando estean listas, quitarlles o auga sobrante, poñelas nun prato, engadir un chorro de aceite e esmagalas cun garfo.
4. Mentres as patacas están cocendo, picar fino o cabaciño, a cebola, os pementos, as cenorias, e os champiñóns, sofreilos nunha tixola cun pouco de aceite e deixalos cocer no seu propio xugo ata que estean cocidos. Non tapar para que se evapore o líquido.
5. Nunha bandexa aceitada que poda ir o forno, poñemos unha capa coa metade do puré de patacas, botamos as verduras por enriba, un pouco de queixo raiado, a outra metade do puré, máis queixo raiado e sementes. Poñémolo o forno 5 min a gratinar para que funda o queixo.



6. Este pastel pódese comer sen gratinar e tamén frío da neveira.

7. As verduras pódense variar en función do que teñamos ou nos guste.

As miñas anotacións: