PASTEL DE MERLUZA Y PAPA

INGREDIENTES

4 Papas
1 Cebolla grande
Hojas de espinacas
Cinco huevos
75 ml de nata
Aceite de oliva
Sal y pimienta a gusto
4 filetes de merluza

PREPARACIÓN

Pelamos y lavamos las papas, luego cortamos en rodajas finas.
Picamos la cebolla, lavamos bien las hojas de espinacas y cortamos en juliana y reservamos.
Calentamos el aceite en una sartén y pochamos las papas y la cebolla durante 5 min, añadimos la merluza sin piel y desmigada y cocinamos por 3 min más.
Precalentamos el horno a 180º C.
En un bol batimos los huevos con la nata, una pizca de sal y pimienta molida, escurrimos bien los ingredientes de la sartén y los mezclamos con los huevos y la nata, agregamos las hojas de espinacas cortadas, y mezclamos todo bien hasta integrar todos los ingredientes, luego Vertemos la mezcla en una fuente para horno y horneamos por unos 15 min.

SUGERENCIAS

Se puede sustituir la espinaca por repollo verde, picado en juliana, con la diferencia que el repollo se pone a cocinar junto con la papa y la cebolla antes de meter al horno.