



RECETAS SALUDABLES

Pastel de patata con verduras

*Cena de aprovechamiento

INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 200 g de verduras ya cocinadas que han sobrado durante la semana
- 200 g de patatas guisadas o cocidas restantes de otras elaboraciones
- Queso rallado sobrante de cocinados anteriores

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 grados.
2. Engrasar una fuente de horno con unas gotas de aceite y añadir las verduras y repartir bien formando una capa.
3. Triturar las patatas hasta hacer un puré y añadir encima de las verduras haciendo otra capa.
4. Añadir el queso rallado.
5. Introducir la fuente en el horno hasta que se esté dorada la parte de arriba.
6. Retirar y servir.

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0 €