

Receta de Pastel de Patatas y Judías Verdes

12 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Pastel de patatas y Judías Verdes**, es una rica forma de tomar verdura toda la familia y resulta un plato muy atractivo para cualquier ocasión, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Judías verdes (400grs)
- Puré de patatas (una bolsa)
- Leche semidesnatada (1/4 de litro)
- Tomates rojos (dos)
- Aguacate (uno)
- Cebolleta (una)
- Anchoas (ocho o diez filetes)
- Mayonesa ligera
- Tomates cherrys
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cocer las judías verdes en agua con sal y triturarlas
2. Preparar el puré de patatas con la leche semidesnatada y 250ml de agua, ponerle un poco de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva
3. Mezclar el puré con las judías y dejar enfriar
4. Cortar los tomates, el aguacate y la cebolleta en cuadraditos
5. Extender el puré sobre un paño de cocina mojado con agua fría y poner en el centro la preparación anterior
6. Enrollar con cuidado, el puré debe quedar espeso para poder enrollarlo y darle forma
7. Decorar con tomatitos y filetes de anchoas
8. Servir acompañado de mayonesa y....buen provecho!!!