

## Crema de patata y espinacas con bacalao

30 minutos de preparación

Para 4 personas

### **Ingredientes**

200 gr de bacalao desalado

150-200 gr de espinacas

2 patatas grandes

3 yemas de huevo (opcional)

10 cl de leche

Aceite de oliva virgen

Eneldo (opcional)

sal

### **Preparación**

1. Pelar y cocer las patatas peladas en cuartos en agua hirviendo con sal. Pasar por el pasapurés y mezclar con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen.
2. Si deseamos mejorar la textura del puré, añadimos las yemas de huevo disueltas en la leche y sal, y removemos hasta que ligue.
3. Lavar (con paciencia) y cocer durante 5 minutos las espinacas en una cazuela con abundante agua hirviendo y sal. Escurrir y reservar.
4. Disponer el bacalao cortado en 4 trozos iguales con la piel hacia abajo en una sartén con una cucharada de aceite de oliva, cocinar a la plancha durante unos 5 minutos tapado.
5. Mezclar las hojas de espinaca con el puré de patata. Servir el puré en 4 platos, colocando el taco de bacalao encima. Rociamos con un hilo de aceite de oliva y si se desea especiar, con una pizca de eneldo. A disfrutarlo!