

Tortitas de patata con Brugge Oud o Belegen y espinacas



Ingredienten:

- 300g de Brugge Oud o Brugge Belegen rallado
- 600g de patatas
- 5 huevos
- Mantequilla Dixmuda o Nazareth
- 200g de jamón cocido en trozos de +/- 0,5 cm
- 100g de beicon ahumado en trozos
- 100g de espinacas frescas
- 1 manojo de berros
- 100g de lechugas mezcladas
- 3 endibias
- vinagreta
- pimienta, sal y nuez moscada

Bereiding:

Preparación

1. Cueza las patatas en agua con una pizca de sal
2. Triture las patatas cocidas con las tres yemas de huevo, nuez moscada, pimienta y sal.
3. Escalde las espinacas, condimente con sal y pimienta, mezcle la mitad del puré con las espinacas.
4. Mezcle la otra mitad del puré con 200 g de Brugge Oud rallado.
5. Engrase con mantequilla una fuente de horno y ocho moldes redondos de 7 cm de diámetro y 6 cm de altura.
6. Bata dos huevos y salpimente
7. Corte círculos del jamón con los moldes
8. Fría el beicon

Estructura del plato

Coloque los moldes redondos en la fuente de horno y a continuación ponga en cada uno de ellos, siguiendo este orden:

- 1 cm de puré de espinacas
- queso Brugge Oud rallado
- 1 loncha de jamón
- un poco de beicon
- un poco de queso
- puré de queso
- huevo batido

Meta la fuente al horno precalentado a 180 °C y hornee durante 15 min.

Para adornar

Coloque en una bandeja y desmolde; adorne con la mezcla de lechugas, endibias, berros y vinagreta.

