



## PASTEL DE PATATA CON MOZZARELLA

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. patatas LZR peladas y troceadas
- 4 tomates en rodajas
- 2 bolas de mozzarella de búfala
- 50 g. de aceitunas negras picadas
- 2 cucharadas de salsa pesto
- Orégano
- Mantequilla
- Aceite, pimienta y sal

**PASO 1:** Seca los tomates untados en aceite en el horno precalentado a 200 °C 5 o 6 min. y reserva.

**PASO 2:** Cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén hechas (unos 20 min.) pasa por el pasapurés y añádeles la salsa pesto, las aceitunas y salpimenta



**PASO 3:** Unta con mantequilla un molde plum-cake. Rellena el fondo con una capa de puré, una capa de tomate, otra de mozzarella espolvoreada con orégano y otra de puré para terminar. Hornea 15 min. a 200 ° C., desmolda y sirve.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pastel-de-patata-con-mozzarella>