

Receta de Papas Gratinadas Estilo Alemán

12 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de papas gratinadas al estilo alemán que resulta deliciosa, muy fácil de preparar y exquisita para degustarla en familia, espero que la preparéis en casa.

Ingredientes

- Patatas (un kg)
- Leche entera (medio litro)
- Nata líquida (200ml)
- Queso gruyere rallado (100grs)
- Mantequilla (50grs)
- Ajos (un diente)
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Pelar y cortar las patatas en rodajas gorditas
3. Calentar la leche en una cacerola y cuando empiece a hervir, añadir la nata y 80grs de queso gruyere, un poquito de sal y pimienta y una pizca de nuez moscada
4. Incorporar las rodajas de patata, mezclarlas con una cuchara de madera y remover durante 20 minutos para que no se peguen las patatas y la leche
5. Pelar el diente de ajo y aplastarlo con un prensador, con el líquido obtenido untar la bandeja apta para el horno
6. Pasados los 20 minutos, ajustar la sal y volcar la mezcla de las patatas en la fuente
7. Echar el resto del queso gruyere y esparcir unos trocitos de mantequilla
8. Meter al horno y dejarlo durante una hora y media para obtener un gratinado cremoso
9. Servir caliente y....buen provecho!!!