

Receta de Pastel de Patatas Casero

04 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana que va a ser más corta, pues ya sabéis que el miércoles celebramos la Fiesta de los Reyes Magos, os dejo esta rica receta que es muy fácil de preparar y seguro que os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Queso en lonchas edam u otro
- Beicon en lonchas o taquitos
- Huevos (dos)
- Nata líquida (200ml)
- Queso rallado para gratinar
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar las patatas en lonchas muy finitas y ponerles un poco de sal
2. En una fuente de horno poner un poco de aceite de oliva en la base y colocar una capa de patatas
3. Cubrir con una capa de lonchas de queso
4. Sobre el queso colocar el beicon en lonchas o en taquitos
5. Poner otra capa de patatas, queso y beicon y terminar con una capa de patatas
6. Batir los huevos con la nata y volcar sobre las patatas
7. Cubrir todo con el queso rallado
8. Calentar el horno a 180º y cuando esté caliente meter el pastel tapado con papel de aluminio durante unos 50 minutos aproximadamente
9. Retirar el aluminio y poner el grill hasta que el queso esté bien doradito
10. Servir caliente o templado y.....buen provecho!!!