

Receta de Patatas Con Salmón Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, preparando un nuevo menú para el fin de semana, he pensado que esto os gustaría a tod@s, aquí os dejo esta receta que queda exquisita.

Ingredientes

- Patatas medianas (dos o tres)
- Salmón ahumado (una bolsa de 200grs)
- Cebolla (una grande)
- Calabacín (uno)
- Mezcla de quesos para fundir (una bolsa)
- Nata de cocinar (dos brik de 200 ml)
- Snacks crocantes (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta, nuez moscada y mantequilla

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva sofreír la cebolla y el calabacín bien picaditos hasta que queden pochados pero al dente
2. Añadir el salmón troceado, un poco de sal, pimienta y nuez moscada, remover y dejar un ratito
3. Pelar y cortar las patatas en rodajas no muy gruesas y colocarlas en un plato superpuestas
4. Meter al microondas y tenerlas unos diez minutos, echarlas un poquito de sal y pimienta
5. En una fuente para microondas untada con mantequilla, poner una capa de patatas, encima otra de sofrito
6. Poner encima una capa de los snacks, y luego otra de sofrito
7. Terminar con una capa de patatas y verter encima la nata y cubrir con queso para gratinar
8. Precalentar el horno a 180 Grados e introducir la fuente durante 25 ó 30 minutos, después ponerlo a gratinar un ratito
9. Servir caliente y... buen provecho!!!!