

Receta de Patatas Gratinadas Con Queso Y Nata

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este miércoles os dejo una receta muy fácil de preparar y con un sabor exquisito, seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1kg)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Mantequilla (20grs.)
- Nata líquida (200ml)
- Leche entera o semidesnatada (200ml)
- Huevos (uno)
- Queso rallado
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Picar los ajos y ponerlos en una fuente de horno previamente untada de mantequilla
 2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas
 3. Poner en la fuente una capa de patatas, echar un poco de sal y pimienta y añadir un chorro de nata líquida y un poco de queso rallado
 4. Cubrir todo con otra capa de patatas y repetir la misma operación y así hasta llenar la fuente
 5. La última capa deberá ser de queso rallado
 6. Añadir el vaso de leche y meter al horno previamente calentado a 200 Grados, sobre una hora
 7. Cuando esté listo, batir el huevo y mezclar con un poco de nata, añadir sal y pimienta al gusto y echarlo sobre el gratinado de patatas
 8. Volver a meter al horno unos 15 minutos aproximadamente hasta que esté dorado y.....buen provecho!!!
-