

# Gratín de Papa con Jamón Serrano y Chile California

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Papas:** 5 Unidades

**Chile california asado:** 2 Unidades

**Jamón serrano fileteado:** 100 Gramos

**Manteca:** 50 Gramos

**Perejil:** 5 Ramas

**Aceite De Oliva:** 50 c.c.

**Crema de leche:** 200 c.c.

**Ajo fileteado:** 1 Diente

**Mozarella rallada:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cortar papas sin *pelar* en rodajas de 3 mm y mantener en agua.
- Con la sartén fría agregar *manteca*, aceite de oliva, *ajo* fileteado y llevar a fuego hasta que comience a dorarse el *ajo*.
- Añadir **jamón** serrano en trozos largos *condimentar* con pimienta y cocinar 3 minutos.
- Agregar *crema* de leche y calentar hasta hervor suave.
- Acomodar las papas cortadas y los chiles en trozos en la sartén hasta completar la superficie.
- Agregar por encima mozzarella rallada, hojas de *perejil* picadas y llevar a horno fuerte por 20 minutos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-papa-con-jamon-serrano-y-chile-california>