# Gratín de papas



## Ingredientes

**Puerro**: 1 Unidades
**Huevos**: 2 Unidades
**Papas**: 1 Kilo
**Aceite**: Cantidad necesaria
**Crema de leche**: 200 Centímetros cúbicos
**Queso rallado**: 150 Gramos
**Ajos confitados**: 5 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *crema*, huevos, queso rallado, sal, pimienta y puerros en finas rodajas salteados.
- Agregar las papas cortadas finamente con mandolina junto a los ajos confitados hechos puré.
- Acomodar las papas en una fuente rectangular para horno enmantecada de manera vertical.
- Cubrir con toda la mezcla de *crema*, tapar con papel aluminio y llevar a horno a 180ª c por 40 minutos aprox.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-papas-2**