

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 180^a c por 40 minutos aprox.

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