

La Tentación de Janssons

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 8 Unidades

Anchoas: 3 Latas

Nata líquida: 300 cc

Pimienta: c/n

Cebollas: 2 Unidades

Mantequilla: 2 cdas

Pan Rallado: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar*, lavar y cortar las papas muy finitas y reservar.
- *Pelar*, lavar y cortar las cebollas en aros finos.
- Poner una cucharada de *mantequilla* en una sartén y rehogar los aros de *cebolla* hasta que quede dorada.
- Encender el horno a 200 °C.
- Abrir las latas de anchoas y quitar el aceite, reservar.
- En una bandeja grande o bandejas individuales, previamente enmantequilladas, poner una capa de papas, una de *cebolla*, repartir las anchoas y terminar con otra capa de papas.
- Repartir la *nata*, espolvorear con pimienta y galleta picada si se desea.
- Llevar al horno unos 45 minutos o hasta que se vea crujiente y dorado.
- Un poco antes de terminar la cocción se puede rociar con un poco del aceite de oliva.
- Para completar el menú, se puede acompañar con una ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/janssons-frestelse-la-tentacion-de-janssons>