Mil hojas de batata y chorizo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 2 Unidades
Sal Marina: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Pimienta: A gusto
Queso cheddar rallado: 1 Taza
Papas: 4 Unidades
Chorizos: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Crema: 1 Taza
Hojas de acelga: 1 Atado

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 180°C.
- Pele las papas y las batatas.
- Córtelas en mitades y hiérvalas de 8 a 10 minutos o hasta que estén tiernas.
- Cuélelas y córtelas en rodajas.
- Blanquee la acelga en agua hirviendo por 3 minutos y cuele
- Mezcle el parmesano con el queso cheddar
- Forre un aro de 18 cm
- Con base desmontable con papel *manteca*.
- Pinte con *manteca* y disponga un tercio de las papas en la base.
- Luego haga otra capa con la acelga, el chorizo, la **batata** y espolvoree con la mezcla de queso entre capa y capa.
- Repita la operación en el mismo orden terminando la milhojas con una capa de *papa*.
- Mezcle los huevos con la *crema*, sal y pimienta.
- Vuelque ésta mezcla dentro del molde.
- Cubra con papel aluminio y hornee por 30 minutos.
- Retire el papel aluminio y hornee por 50 minutos más o hasta que esté bien dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mil-hojas-de-batata-y-chorizo