

Tarta de Patatas y Hierbas



Ingredientes

Papas: 8 Unidades

Huevos: 5 Unidades

Perejil: c/n

Romero: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Ciboulette: c/n

Eneldo: c/n

Queso Parmesano: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar 3 papas en láminas muy finas.
- En un bol amplio mezclar las 5 papas cocidas y trituradas con los huevos, el queso, las hierbas picadas y una pizca de sal y pimienta. Reservar.
- En una fuente para horno anti-adherente poner las lonchas de *patata* hasta que sobresalgan del borde de la fuente, rellenar con el puré y hornear a 180 °C unos 20-30 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-patatas-y-hierbas>