

# Tartifle

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Base

**Cebollas:** 3 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Papas:** 6 unidad

**Crema de leche:** 250 g

**Vino Blanco:** ½ Taza

**Sal y Pimienta:**

### Especial

**Ciboulette:** c/n

**Salmón ahumado:** 300 g

**Queso Brie :** ½ Hormas

### Tradicional

**Nuez Moscada:** c/n

**Queso Reblochon:** ½ Hormas

**Panceta ahumada:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Tradicional

- Enmantecar 1 fuente de vidrio para horno y colocar cebollas en juliana, papas peladas en rodajas de ½ cm, *panceta* ahumada en lardons y *condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregar vino blanco, *crema* de leche, *ajo* picado y llevar a horno a 180<sup>a</sup> C por 20 minutos hasta cocinar papas y cebollas.
- Añadir por encima reblochon en rodajas de 1 cm y llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

## Especial

- Enmantecar 1 fuente de vidrio para horno y colocar cebollas en juliana, papas peladas en rodajas de ½ cm y *condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada.
- Agregar vino blanco, *crema* de leche, *ajo* picado y llevar a horno a 180ª Grados por 20 minutos hasta cocinar las papas y cebollas
- Añadir por encima *salmòn* ahumado, *ciboulette* picada y rodajas de queso brie de 1 cm y llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tartifle>