elGourmet

# Tortiera di patate e funghi

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Papas**: 1 k
**Perejil**: 25 g
**Hongos Portobello**: 300 grs.
**Pan de molde**: 4 Rodajas
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Queso de Cabra**: 100 g
**Aceite De Oliva**: 100 cc

## Preparación de la Receta

- Elimine la corteza del pan y pique groseramente la miga.
- Termine de picar la miga de pan junto con el *perejil*.
- Ralle el queso.
- Corte los *hongos* en finas rebanadas con la ayuda de una mandolina.
- Pele y corte las papas en rodajas finas con la ayuda de una mandolina.
- En una cazuela de barro forme una capa de papas, encima una capa de *hongos*, encima la miga de pan con el perjil y finalmente el queso.
- Condimente con sal y pimienta entre capa y capa.
- Repita este proceso hasta terminar con todos los ingredientes.
- Rocíe con el aceite de oliva.
- Cocine en el horno caliente durante 30 minutos o hasta que las papas estén cocidas.

### Presentación

- Desmolde en una fuente y espolvoree con *perejil* picado y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tortiera-di-patate-e-funghi**