



<https://www.mepillasquisando.com>



ROLLO DE PATATA RELLENO



INGREDIENTES:

½ Kg. De patatas.

2 Huevos.

100 ml. De Nata para cocinar.

70 gr. De Queso rallado.

4 Lonchas de Queso.

4 Lonchas de Jamón de York.

Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180° Rallamos las patatas. Batimos los huevos y añadimos la nata, una pizca de sal, la pimienta, el queso rallado y las patatas, mezclamos. Vertemos en una bandeja de horno, forrada con papel de hornear, formando una capa uniforme. Metemos en el horno unos 30 minutos o hasta que esté suficientemente cuajado. Extraemos de la bandeja y procedemos a colocar las lonchas de queso y de jamón de york. Enrollamos con cuidado de no romper la base, nos podemos ayudar con un paño limpio y humedecido, una vez enrollado lo espolvoreamos con queso rallado y lo metemos en el horno para que se termine. Cuidamos para que no se queme el queso rallado. Una vez hecho lo sacamos y dejamos templar antes de servir. Se puede tomar también frío.

<https://www.mepillasquisando.com>