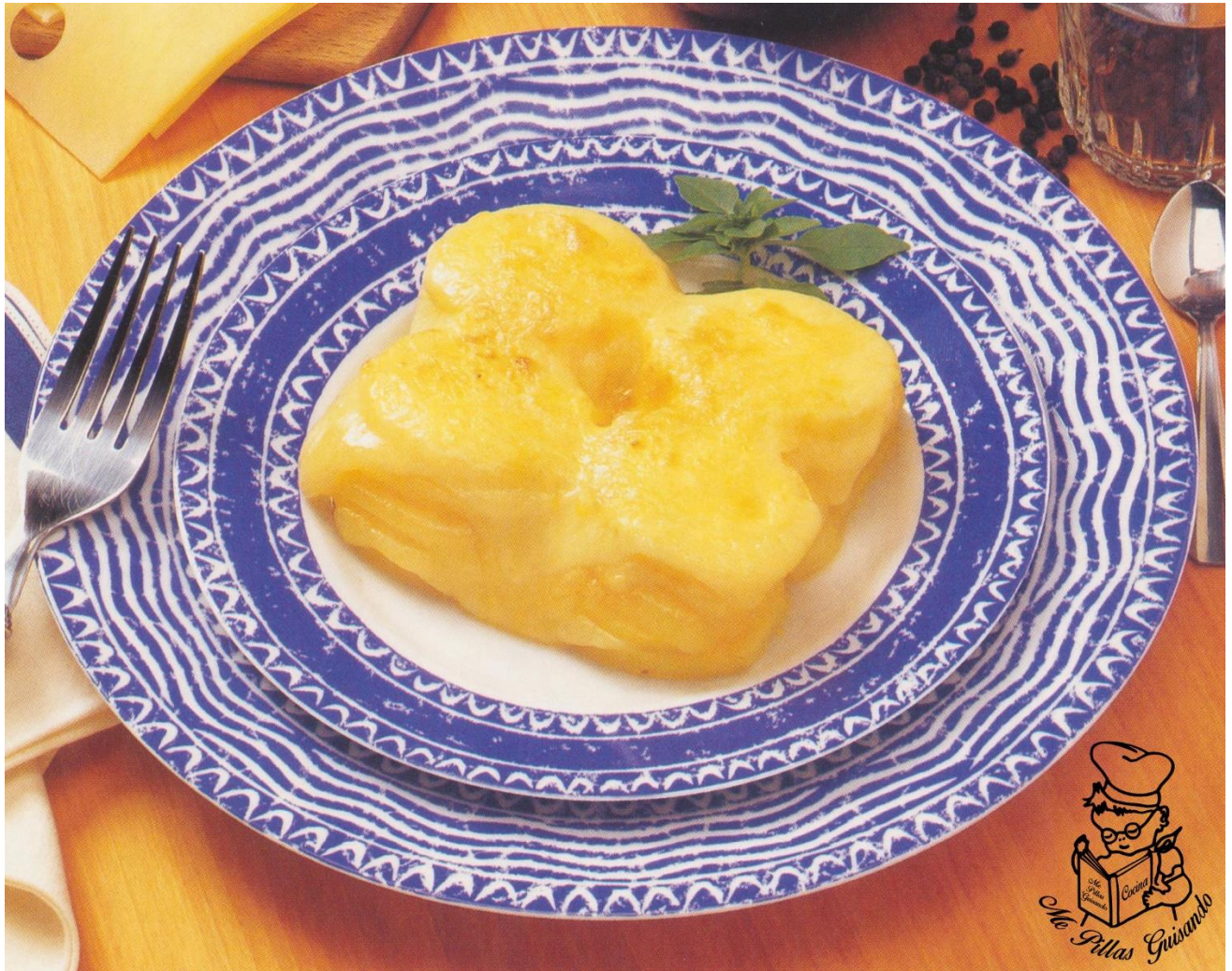




<https://www.mepillasquisando.com>



1174 - PATATAS GRATINADAS



INGREDIENTES:

1 kg. de Patatas.
400 gr. de Queso Emmental en lonchas.
1 Diente de Ajo.
3 Cucharadas de Mantequilla.
Sal y Pimienta.
Yema de Huevo.

ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y pinchamos, colocamos encima del plato giratorio y conectamos el microondas 25 minutos a potencia máxima. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas. Untamos el molde con el diente de ajo y la mantequilla. En el molde colocamos capas alternas de patatas y lonchas de queso, salpimentamos cada capa al gusto y ponemos trocitos de mantequilla entre capa y capa. Terminamos con una capa de queso y el huevo batido se vierte por encima. Por último, añadimos unos trozos de mantequilla y gratinamos.

<https://www.mepillasquisando.com>