Gratín de patatas con queso gratinado



Consejo del chef

Para conseguir un resultado de 10, agregar queso rallado al final y gratinar a 200º durante 10 minutitos más. La espera mercerá la pena.

Raciones para 1

- ❏ **4** Patatas medianas
- ❏ **1** Ajo
- ❏ **300 ml** Nata líquida
- ❏ Nuez moscada
- ❏ Sal y pimienta
- ❏ Queso semicurado

1. Pelar las patatas y hacer láminas de ½ cm de grosor, con la ayuda de una mandolina o con un cuchillo.
2. Rascar el diente de ajo sobre la superficie de una bandeja o de una sartén que pueda usarse en el horno.
3. Mezclar la nata con la sal, la pimienta y la nuez moscada y añadir un poco de la mezcla en la base de la sartén.
4. Colocar las láminas de patata en forma de espiral, salpimentar y agregar el resto de la nata hasta cubrir.
5. Hornear a 180ºC durante 30 minutos hasta que la patata esté cocida.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gratin-de-patatas-con-queso-gratinado/