



Consejo del chef

Para conseguir un resultado de 10, agregar queso rallado al final y gratinar a 200° durante 10 minutitos más. La espera merecerá 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 $\frac{1}{2}$ 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 180°C durante 30 minutos hasta que la patata esté cocida.

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 