



PAPAS AL GRATIN 6 Porciones

Ingredientes:

- 1 kg de papas, peladas, rebanadas y cocidas
- 250 g de jamón picado en cubos
- 250 g de queso manchego rallado
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 4 cucharadas de mayonesa
- ½ cucharada de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

Método de Preparación

1. Horno Precaentado a 180° C.
2. Acomoda las papas con el jamón y el queso manchego en un refractario; coloca encima la mantequilla y reserva.
3. Mezcla la crema con la mayonesa, la mostaza y sazona con la sal y la pimienta. Vierte esta preparación sobre las papas.
4. Hornea por 15 minutos o hasta que el queso haya gratinado. Retira del horno y ofrece como ensalada.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****