



## PAPA ABIERTA CON CREMA Y TOCINO

### 6 porciones

#### Ingredientes:

- 6 piezas medianas y alargadas de papa blanca
- 1 ½ tazas de queso manchego rallado
- 10 rebanadas de tocino picado
- 1 ½ tazas de crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- Sal y pimienta al gusto

#### HORNO PRECALENTADO A 180 °C

#### Procedimiento:

1. Cuece en agua con sal las papas, enteras y con piel, por 20 minutos. Escurre y deja enfriar.
2. En una tabla coloca la papa acostada y córtala en rebanadas pero sin llevar hasta abajo. Retira una rebanada de papa y una no, alternando para dejar espacio para que absorba la salsa cremosa. Coloca las papas semi cortadas en un refractario. Reserva.
3. Mezcla el queso con el tocino, la crema, el consomé, sal y pimienta. Vierte esta mezcla sobre las papas en el refractario. Cúbrela con papel aluminio y hornea por 40 minutos.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de horneado: 40 minutos

Grado de dificultad: \*\*\*

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

Chef  
Ana Paula

