

PLATO DE FONDO

MILHOJAS DE PAPA, CREMA Y QUESO



Ingredientes:

- 5 papas
- 200 g de crema
- 1 lata de leche evaporada
- Pimienta
- Nuez moscada
- Queso mantecoso

Preparación

- Pelar y cortar con la mandolina 5 papas en láminas muy delgadas. En una olla poner 200 g de crema + 1 lata de leche evaporada + pimienta + nuez moscada + las láminas de papa.
- Mover las papas para que queden todas cubiertas por el líquido.
- Cocinar 10 minutos moviendo de vez en cuando. Las láminas deben quedar al dente.
- En una fuente que pueda ir al horno poner, por capas, las papas y queso mantecoso, el que más te guste. Repetir todas las veces que sea necesario hasta llegar al tope de la fuente. Agregar también todo el líquido.
- Terminar con queso parmesano.
- Llevar al Horno a 200° por 40 o 45 minutos hasta que esté dorado y burbujeante.
- Si quieres hacer un plato completo, puedes agregar capas de pollo de mechado y/o tocino crocante y/o atún, camarones, o la proteína que más te guste.

