

PLATO DE FONDO

MIL HOJAS DE PAPAS Y ZAPALLO



Ingredientes:

- Zapallo
- Papas
- 1 litro de leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 50 g de mantequilla
- Queso mantecoso
- Taza de crema

Preparación

- Cortar con la mandolina el zapallo y las papas.
- En una olla poner 1 litro de leche + sal y pimienta al gusto + nuez moscada al gusto + 50 g de mantequilla, calentar a fuego medio y cuando la mantequilla esté derretida y la leche no haya hervido, agregar parte de los zapallos dejar 1 o 2 minutos solo hasta que estén al dente y cubrir la base de una fuente. Cubrir con queso mantecoso.
- Poner papas laminadas en la olla con leche. Cocinar 1 o 2 minutos y hacer otra capa, repetir lo mismo haciendo capaz de zapallo, queso y papas hasta llenar todas las fuentes.
- Terminar con una generosa capa de queso. Al terminar, quedará un poco de leche en la olla, agregar una taza de crema, mezclar muy bien, si es necesario agregar un poco de sal.



- Vierte sobre la fuente, queso parmesano sobre toda la superficie y lleva al horno a 180° por 40 50 minutos hasta que esté dorado y ya está listo para disfrutar.

