

## PLATO DE FONDO

# MIL HOJAS DE PAPAS GRATINADAS CON QUESO



### Ingredientes:

- 6 papas grandes
- 2 tazas de leche
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- 200 g de crema
- 1/2 taza de queso mozzarella
- 1/2. taza de queso mantecoso
- 80 g de queso parmesano

### Preparación

- Pelar y cortar con la mandolina o con el cuchillo si no tienes, 6 papas grandes, lo más finamente posible.
- En una olla poner 2 tazas de leche + nuez moscada + sal + pimienta + las láminas de papas y cocinar por 15 minutos. Remover (y “raspar” el fondo de la olla) con una cuchara constantemente y sentirás que el líquido se pondrá muy espeso.
- Agregar 200 g de crema Cocinar 5 minutos más. Rectifica los aliños.
- Vierte el contenido de la olla en una fuente que puedas llevar al Horno, agrega 1/2 taza de queso mozzarella + 1/2. taza de queso mantecoso (o los que más te gusten) remover y mezclar con las papas cuidado para no moler.
- Espolvorear en la superficie 80 g de queso parmesano rallado y llevar al Horno a 200 grados por 30 min o hasta dorar.

