



PAPAS CON CREMA Y QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 90 minutos

INGREDIENTES

- 6 piezas de papa medianas
- 2 piezas de cebolla cabezonas
- 8 cucharaditas de margarina
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso manchego La Villita
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- Paprika

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las papas con queso siempre son una opción para acompañar nuestros platillos:

Primero lavamos, pelamos las papas y cortamos en rebanadas. Cortamos las cebollas y freímos en 2 cucharadas de margarina.

En un pyrex con mantequilla en el fondo, arreglamos la primera capa de papas. Derretimos la mantequilla restante y mezclamos con la crema. Rociamos las papas con sal y pimienta y agregamos 1/3 de la mezcla de crema.

Ponemos encima la mitad de las cebollas y agregamos parte del queso manchego La Villita. Arreglamos la segunda capa de papas y rociamos con sal, paprika y nuez moscada. Cubrimos con la tercera parte de la mezcla de crema y agregamos el resto de las cebollas.

Ponemos queso por encima y terminamos con las papas rociadas con sal y pimienta, el resto de la crema y queso. Cubrimos con papel aluminio y cocinar en el horno a 350 grados centígrados por 45 minutos o hasta que las papas estén blanditas.

Quitamos el papel y dejamos dorar por 5 minutos por encima.

¿Qué les parece?

 LaVillitaMX  @LaVillita