



PAPAS GRATINADAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 taza de tocino finamente picado
- 2 papas grandes, cocidas y en rebanadas
- 2 cucharadas de cebollín fresco
- 1 taza de crema para batir
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 1/2 tazas de queso manchego La Villita, rallado

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°.

Frie el tocino hasta que esté dorado. Escurre y reserva. En el mismo sartén, retira el exceso de grasa y cocina las papas hasta que tomen un poco de color.

En un refractario para horno, coloca las papas, el tocino, el cebollín y la pimienta. Mezcla con la crema y espolvorea el queso manchego La Villita.

Hornea un par de minutos para que el queso se gratine. Sirve de inmediato.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita