



PAPAS GRATINADAS CON CREMA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 papas grandes
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de margarina La Villita, con sal
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de crema
- 100g de queso manchego La Villita
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Para hacer nuestras ricas papas a la crema gratinadas empezaremos por lavar, pelar y cortar las papas en rodajas de medio centímetro de grosor aproximadamente.

En un recipiente apto para horno, untamos toda la superficie con la margarina en barra. Luego, partimos el diente de ajo por la mitad y frotamos con él toda la misma superficie.

Por otro lado, mezclamos en un bol la crema de leche con la leche y sazonamos con pimienta al gusto. Batimos todo el conjunto hasta obtener una crema ligeramente espesa y uniforme.

Colocamos las rodajas de papas en el recipiente. Luego bañamos todo con la crema que hemos hecho anteriormente y volvemos a sazonar con una pizca de pimienta extra.

Antes de meter las papas a la crema al horno, esparcimos el queso manchego rallado para gratinar y entonces cocinamos en el horno durante 30-45 min. comprobamos que las papas están blandas y la capa de queso de la superficie, está dorado y crujiente.

Espera unos minutos luego de sacar del horno las papas gratinadas con crema y disfruta a lo grande con esta riquísima receta.