



PASTEL DE PAPA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- Queso Manchego La Villita Rebanado
- 8 papas cocidas
- 250 gramos de jamón de pechuga de pavo
- 150 gramos de tocino
- 400 gramos de crema ácida

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un pastel que dejará a todos boquiabiertos.

Primero untamos en un refractario para horno la Margarina La Villita. Por otro lado, rebanamos las papas, que deben estar previamente cocidas, y con ellas hacemos una cama de fondo en el refractario.

Después, tomamos el jamón y ponemos sobre las papas, añadimos el tocino, la crema y una capa de queso manchego La Villita por encima. Para darle un sabor extra ponemos margarina entre algunas de estas capas.

Si es necesario repetimos capas de jamón, queso y tocino. Asegúrense, amigas, que la última sea de queso, papa y crema para que se dore.

Ponemos a hornear durante 1 hora a 180°.

Servimos calientito. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita