



SOUFFLÉ DE PAPAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 6 papas peladas y cortadas en rodajas gruesas
- 1 cucharada de sal gruesa
- 1 taza de crema ácida
- 1 taza leche evaporada
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- Una pizca de nuez moscada
- ½ cucharita de sazón de caldo de pollo
- Margarina con sal La Villita
- Jamón en cuadritos (80 gramos por capa)
- Queso gouda La Villita (80 gramos por capa)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a aprovechar que las papas están buenísimas para preparar distintos guisados. Claro, todos llenos de sabor del queso y margarina La Villita.

Primero, vamos a cocer las papas con un poquito de sal gruesa, dejamos por 10 minutos a fuego alto.

Por otro lado, vamos a mezclar el resto de los ingredientes: la crema, la leche evaporada, el queso doble crema La Villita, una pizca de nuez moscada y el sazón de caldo de pollo. Todo mezclado perfectamente servirá como salsa para poner entre cada capa de nuestro soufflé.

Una vez que estén listas las papas, vamos a ir colocando por capas en un refractario, previamente engrasado con nuestra Margarina con sal La Villita. En cada capa colocaremos las papas, el jamón en cuadritos, el queso gouda La Villita y nuestra salsa, agrega pimienta al gusto.

Metemos al horno por 30 minutos a 200°C. ¡Listo, amigas! ¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita