

Especial de papas



Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **8**

111750 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/especial-de-papas>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Engrasar un molde de 20 cm de diámetro o 19 cm. Forrar la base del molde con papel de hornear. Si el molde no es antiadherente, cubra los lados del molde también. Pelar las papas y cortar a la mitad. Hervirlas hasta que estén tiernas, escurrir. Deje que se enfríen y luego corte en rodajas de 1 cm de espesor. Combine los quesos en un bol. Cubrir la base del molde preparado con una capa de rodajas de papas. Sazone con sal y pimienta. Cubrir con la mitad del jamón y la cebolla. Espolvorear con aproximadamente un tercio de los quesos mezclados. Continuar agregando ingredientes en capas (condimento cada capa), terminando con una capa de queso. Use un batidor o un tenedor para batir los huevos y la crema hasta que estén bien combinados. Vierta suavemente la mezcla sobre los ingredientes en el molde. Hornear durante unos 50-60 minutos, hasta que la superficie esté dorada y la mezcla de huevo se haya cocinado. Cubra el horno con papel de aluminio si la parte superior comienza a dorarse antes de que la mezcla de huevo se

Ingredientes

- ✓ 600 gramo/s Papa
- ✓ 75 gramo/s Queso cheddar rallado
- ✓ 44 gramo/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 150 gramo/s Jamón Cocido picado
- ✓ 1/2 Cebolla mediana rallada
- ✓ 4 Huevos grandes
- ✓ 250 cc. Crema de leche
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones

haya cocinado. Retire del horno y deje
reposar por 5-10 minutos antes de desmoldar.
Cortar en trozos para servir.

