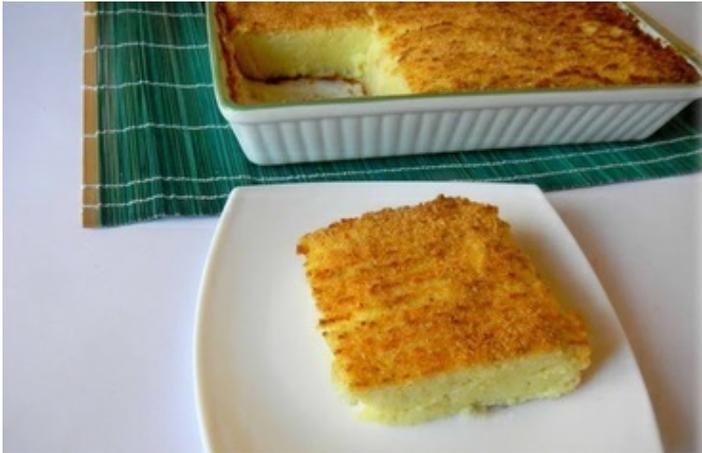


Gateau de papas al queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 0min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/gateau-de-papas-al-queso>

Preparación

Hervir las papas durante 40 minutos en ebullición. Deje que se enfríen un poco y luego pelar y machacar hasta formar un puré. Colocar en un bol. Combinar y mezclar los huevos, el queso parmesano rallado, queso mozzarella cortado en cubitos y el queso crema. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Aceitar y espolvorear con pan rallado la parte inferior y los lados de una fuente de horno. Colocar la preparación de las papas y nivelar la parte superior. Espolvorear un poco más de queso parmesano por arriba y si desea rociar con un poco de aceite de oliva. Terminar con una pizca de pan rallado (Si quiere, puede arañar la superficie con los dientes de un tenedor). Poner en el horno precalentado a 200°C durante 30 minutos o 180°C durante 40 minutos, haciendo así dorar la superficie. Dejar enfriar y luego cortar en porciones. Disfrute!



Ingredientes

- 1 kgrs. Papa
- 3 Huevos pequeños
- 100 gramo/s Mozzarella
- 100 gramo/s Queso Crema
- 100 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 poco Pan rallado
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal