

# Gratinado de papa, panceta y rúcula



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/gratinado-de-papa-panceta-y-rucula>

## Preparación

Cocinar la panceta hasta que quede crujiente y reservar sobre papel absorbente. Pelar y cortar las papas en rodajas finas; y por otro lado mezclar la crema con la leche. En una asadera profunda enmantecada hacer una capa con un tercio de las rodajas de papas; salpimentar; distribuir toda la rúcula cortada gruesa; espolvorear con un tercio del queso rallado; cubrir con un tercio de la panceta; volcar la mitad de la mezcla de leche y crema; repetir igual. Cocinar 1 hora y cuarto en horno moderado hasta que las papas estén tiernas, la crema espese y se gratine la superficie. Dejar reposar antes de servir.

Fuente y foto: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 360 gramo/s Panceta ahumada
- 1-1/2 kgrs. Papa
- 500 cc. Crema de leche
- 1 taza/s Leche
- 2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta negra
- 2 atado/s Rúcula
- 2 taza/s Queso Gruyere

## Categorías

Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal, Guarniciones