

Milhojas de papa y zucchini



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/milhojas-de-papa-y-zucchini>

Preparación

Pelar las papas y cortalas en rodajas finas. Colocarlas en una fuente que pueda ir al horno, añadir un poco de aceite y del caldo de verduras y asarlas durante unos 10 minutos a 200°C . Reservar. Luego lavar los zucchinis, y sin pelarlos cortarlos en rodajas más o menos finas. Saltear las rodajas en una sartén o una plancha con un poquito de aceite. Escurrir en papel y reservar. Aparte, saltear la carne junto a las cebollas y los ajos con 2 cucharadas de aceite. Salpimentar y añadir un poco de estragón. Mezclar bien. Para el armado, colocar un aro de aluminio sobre una bandeja para horno, alternar capas de papa, carne y zucchini. Espolvorear con queso parmesano y llevar al horno unos 5 minutos a 200°C, para que se dore el queso. Desmoldar y llevar a la mesa. Disfrute! Fuente:

<http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com/>

Ingredientes

- ✓ 1/2 kgrs. Carne picada
- ✓ 2 Papas grandes
- ✓ 2 Zucchinis
- ✓ 3 Cebollas
- ✓ 2 diente/s Ajo
- ✓ 100 cc. Aceite de oliva
- ✓ 200 cc. Caldo de verduras
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Estragón (opcional)
- ✓ 1 poco Queso Parmesano rallado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Plato Principal

