

# Papas al gruyere



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/papas-al-gruyere>

## Preparación

Pelar las papas y, con ayuda de una mandolina, cortarlas en rodajas bien finas. Fetear el queso gruyère en láminas o rallarlo; y cortar la manteca en cubos. En una fuente profunda para horno apenas enmantecada acomodar una capa de papas, superponiendo las rodajas unas sobre otras; salpimentar; distribuir una capa de queso; repartir cubitos de manteca; repetir todas las capas terminando con el queso; y rociar todo con la leche cuidando de repartir parejo por todo el molde. Tapar con papel aluminio y llevar a horno moderado por 40 minutos. Cumplido ese tiempo retirar el papel y volver al horno 5 minutos más hasta que las papas queden tiernas y la superficie dorada. Servir como guarnición de carnes rojas o blancas.



## Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Papa
- ✓ 250 grs. Queso Gruyere
- ✓ 100 grs. Manteca
- ✓ 200 cc. Leche
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Guarniciones