

# Pastel de papas gratinadas con queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-papas-gratinadas-con-queso>

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Hacer una salsa blanca derritiendo en una cacerola la manteca a fuego medio y añadir la mitad de la cebolla picada y rehogar. A continuación agregar la leche y el ajo muy picado. Seguir cocinando la salsa hasta que empiece a hervir y agregar la harina para que espese. Cuando la salsa esté espesa, añadir el queso rallado. A continuación en una fuente honda para para horno, poner un poco de aceite de oliva en el fondo, y colocar sobre él una capa de rodajas de papa, arriba esparcir el resto de la cebolla picada, sobre ésta de nuevo una capa de papas y terminar con un poco de cebollín por encima. Verter la salsa sobre las papas y poner un poco más de queso rallado por encima y cebollín. Hornear durante unos 60 minutos. Retirar del horno y servir.

Disfrute! Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- 50 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla picada
- 2 cucharada/s Harina
- 100 cc. Leche
- 2 diente/s Ajo
- 250 gramo/s Queso rallado
- 1 puñado/s Cebollín picado
- 4 Papas grandes cortadas en rodajas finas
- 1 poco Sal
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

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

