

Pie de papas al horno



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-papas-al-horno>

Preparación

Precaliente el horno a 140°C. Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas. En una fuente enmanteca pata para horno y un tanto profundo, forme una base con las papas rebanadas y espolvorear con la mitad del ajo picado, un tercio del queso rallado y un poco de sal y pimienta. Repita las capas una vez más, y luego terminar con una última capa de papas perfectamente superpuestas. Calentar la leche y la crema en una sartén y condimente a gusto. Vierta la mezcla sobre las papas y espolvorear con el queso restante. Hornee durante aproximadamente 1 hora y media hasta que las papas estén tiernas al pincharlas con la punta de un cuchillo. Si ve que la superficie de las papas se doran demasiado, tapelas con un poco de papel aluminio.



Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Papas medianas
- ✓ 1 diente/s Ajo picado
- ✓ 100 gramo/s Queso mantecoso
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 300 cc. Leche
- ✓ 300 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Guarniciones