

Papas Gratinadas

Ingredientes:

- 500 gr. de papas blancas en rebanada finas.
- 250 gr. de jamón rebanados y luego cortado en cuadrados.
- 1 recetas de salsa bechamel.
- 1 ½ tazas de queso parmesano
- 1 taza de queso mozzarella.
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

- Paso 1) Precalentar el horno a 180°C.
- Paso 2) Preparar la receta de bechamel.
- Paso 3) Untar un refractario con mantequilla o aceite de oliva.
- Paso 4) Colocar las papas rebanadas en el fondo del refractarios para crear la primera capa.



- Paso 5) Luego esparcir una porción de jamón, una de mozzarella y una de bechamel y por último el queso parmesano.

Paso 6) Repetir los pasos 4 y 5 de manera que termine en el paso 5 con abundante queso parmesano.



Paso 7) Horneas por 50 min aproximadamente. Servir inmediatamente.

Programando la vida