



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	321 Kcal
Proteínas:	11.8 g
Grasa Total:	17.8 g
Colesterol:	38.0 mg
H. de Carbono:	28.0 g
Fibra Dietética:	3.10 g
Sodio:	454 mg

PAPAS CON ZAPALLITOS GRATINADOS

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla cortada en pluma
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- ½ Taza de agua (100 ml)
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- 1 Sobre grande de queso parmesano (80 g)
- 6 Papas cocidas y cortadas en delgadas láminas
- 3 Zapallitos italianos cortados en delgadas láminas
- Sal pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta una sartén a fuego medio con las dos cucharadas de aceite, agrega la cebolla y saltea durante unos segundos revolviendo de vez en cuando. Condimenta con la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada, vierte la ½ taza de agua y cocina nuevamente durante 2 minutos.

2.- Aparte junta la crema larga vida NESTLÉ® con el queso rallado, condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto y bate hasta homogenizar. Luego acomoda en una fuente extendida previamente enmantequillada una capa de papas, zapallo italiano y cebolla. Vierte un poco de la preparación de crema con queso, repite el procedimiento hasta terminar con todos los ingredientes.

3.- Lleva a horno pre-calentado a 180°C, hornea durante 15 a 20 minutos hasta cuajar y dorar la superficie. Una vez listo, retira del fuego y porciona. Sirve de inmediato acompañado de un trozo de pescado o pollo como más te guste.

Sugerencia

Si deseas la preparación más firme, puedes agregar dos huevos en la mezcla de la crema y homogenizar.