

GRATÍN DE PAPAS AL CIBOULETTE



Ingredientes

- 1 Kg de papas bien lavadas
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ®
- ½ Taza de leche líquida
- 2 Huevos
- 2 Paquetes de ciboulette cortados finamente
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto
- 1 Sobre de queso parmesano (80 g)

Preparación

1.- Corta las papas con cáscara en finas láminas con la ayuda de una laminadora o cuidadosamente con un cuchillo. Resévalas. Aparte en un bowl junta la crema larga vida NESTLÉ® con la leche líquida añade los huevos y bate hasta homogenizar completamente. Condimenta con sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

2.- En una fuente extendida y previamente enmantecada dispone una capa de láminas de papas, cubre toda la superficie con un poco de la crema preparada en el paso 1 y espolvorea el ciboulette por todos lados. Repite el procedimiento hasta finalizar con ambos ingredientes con el cuidado que la altura de las papas no supere los 5 cm.

3.- Cubre la última capa con queso parmesano rallado, un toque de pimienta recién molida y lleva a horno fuerte de 180°C durante 35 min. aprox. hasta cuajar la preparación y dorar la superficie. Retira del horno, porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	297 Kcal
Proteínas:	11.3 g
Grasa Total:	17.0 g
Colesterol:	94.5 mg
H. de Carbono:	24.3 g
Fibra Dietética:	0.70 g
Sodio:	250 mg