

# CARNE AL CHAMPIÑÓN Y GRATÍN DE PAPAS



Dificultad:  
Media



Porciones:  
6



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	607 Kcal
Proteínas:	48.0 g
Grasa Total:	23.7 g
Colesterol:	318. mg
H. de Carbono:	44.0 g
Fibra Dietética:	2 g
Sodio:	920 mg

## Ingredientes

- 1 Base jugoso al horno carne al champiñón MAGGI®
- 800 g de Carne cortada en cubos
- 1 Bandeja de champiñones cortados en láminas
- 8 Papas medianas (1 Kg aprox.)
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ®
- 4 Huevos
- Sal y pimienta gusto
- 1 Sobre de queso parmesano (80 g)
- Nuez moscada molida

## Preparación

1.- Prepara la carne y los champiñones con la base para jugoso al horno carne al champiñón MAGGI® según las indicaciones del envase. Aparte corta las papas en finas láminas con la ayuda de una laminadora o cuidadosamente con un cuchillo. Resérvalas.

2.- Aparte en un bowl junta la crema larga vida NESTLÉ® con los huevos y condimenta con sal y pimienta a gusto, bate hasta homogenizar completamente. En una fuente extendida y previamente enmantecuada dispone una capa de láminas de papas, cubre toda la superficie con un poco de la crema preparada anteriormente. Repite el procedimiento hasta finalizar ambos ingredientes, logrando que la altura de las papas no supere los 5 cms.

3.- Cubre la última capa con queso parmesano rallado, un toque de pimienta recién molida y nuez moscada. Lleva a horno fuerte de 180°C durante 35 a 40 minutos aproximados hasta cuajar la preparación y dorar la superficie. Retira del horno, y sirve de inmediato acompañado con la carne al champiñón que preparaste en el horno.