



GRATÍN DE PAPAS A LA NORMANDA

Ingredientes

- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 1 Cucharada de maicena
- 1 ½ Taza de agua fría
- 1 Tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 2 Yemas
- 6 Papas cocidas con cáscara, peladas y rebanadas delgadas
- 1/8 Kg de Queso gauda rallado grueso
- 2 Cucharadas de ciboulette, perejil y tomillo picados, mezclados

Preparación

1.- Calienta una sartén a fuego bajo con la mantequilla, sofríe en ella el ajo durante unos segundos hasta dorarlo levemente. Disuelve la maicena en el agua indicada y agrega a la mantequilla, cocina revolviendo constantemente hasta espesar levemente la preparación.

2.- Condimenta con la tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada y revuelve hasta homogenizar. Entibia y agrega las yemas de huevo y mezcla nuevamente.

3.- Acomoda todas las papas laminadas en una budinera previamente enmantequillada y vierte de una vez toda la preparación anterior, remueve para homogenizar y espolvorea el queso rallado con las hierbas picadas finamente. Lleva a horno alto de 180°C durante 30 minutos aproximadamente hasta cuajar y dorar la superficie. Una vez lista, retira del horno, porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	255 Kcal
Proteínas:	12.2 g
Grasa Total:	11.8 g
Colesterol:	123. mg
H. de Carbono:	25.0 g
Fibra Dietética:	0.80 g
Sodio:	328 mg