



PAPAS DAUPHINOISE

Ingredientes

- 1 kg papas medianas cortadas en finas láminas
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (400 ml)
- 4 Yemas de huevo 80 g
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- ½ Cucharadita rasa de pimienta gruesa recién molida
- ¼ Cucharadita de nuez moscada
- 1 Paquete de queso parmesano u 80 g de queso parmesano recién rallado

Preparación

1.- En un bowl junta la crema larga vida NESTLÉ® con las cuatro yemas de huevo. Condimenta con el caldo de gallina MAGGI®, añade la pimienta y nuez moscada, bate hasta homogenizar bien los ingredientes y conseguir una mezcla pareja.

2.- Enmantequilla una budinera mediana y coloca en la base una capa con delgadas láminas de papas. Cubre con la mezcla de crema levemente y repite este procedimiento hasta terminar las papas y la crema. Finaliza este paso espolvoreando el queso parmesano en toda la superficie.

3.- Luego, lleva a horno pre-calentado a temperatura media alta de 170°C y hornea durante 35 minutos aproximados hasta cuajar y dorar la superficie. Una vez listo, reposa unos minutos y luego porciona para servir de inmediato.



Dificultad:
Media



Porciones:
7



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	404 Kcal
Proteínas:	11.4 g
Grasa Total:	27.7 g
Colesterol:	194 mg
H. de Carbono:	27.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	144 mg