



# Gratinado de verduras

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS

## Todo lo que necesitas:

- 400g zanahorias
- 2 / (400g) cebolla puerro
- 750g papas
- 400g crema de leche
- 50g de avellanas
- Aceite
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta, nuezmoscada, tomillo seco

## Preparación:

- 1) Pelar y lavar las zanahorias, cortarlas diagonalmente en rodajas. Lavar el puerro y cortarlo en aros. Pelar y lavar las papas y también cortarlas en rodajas. Poner todo en una fuente de horno grande previamente engrasada.
- 2) Precalentar el horno (180°C). Pelar y picar el ajo y calentar junto con la crema de leche. Sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y una cucharadita de tomillo. Verter la crema sobre las verduras .Hornear durante unos 45 minutos.
- 3) Mientras tanto, picar las avellanas. Después de unos 40 minutos de tiempo de horneado, espolvorear sobre el gratinado y hornear hasta el final.

Nota: El paso 3 también se puede omitir en caso de no disponer de avellanas