



Gratinado de papas clásico

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS

Todo lo que necesitas:

- 1 diente de ajo
- Mantequilla
- 800g papas (de preferencia papas que mantengan la consistencia al cocinar)
- 250g crema de leche.
- Sal (muy buena opción "hierba sal")
- Pimienta
- Orégano seco
- Papel aluminio

Preparación:

- 1) Precalentar el horno (180 °C). Partir el ajo y frotar sus superficies en una fuente para horno o una bandeja para horno (aprox. 24 cm de diámetro). Engrasar el recipiente.
- 2) Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas. Mezclar bien con la crema de leche agregar sal, pimienta, y media cucharada de orégano seco. Distribuir las papas en la forma presionando suavemente y alinear las rodajas superiores decorativamente.
- 3) Hornear en el horno caliente en la rejilla más baja durante 40 a 50 minutos, y cubrir con papel aluminio después de los 30 minutos de horneado.