

## PAPAS GRATINADAS CON QUESO PARMESANO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Ideal para 4 personas

### Ingredientes:

- 2 papas medianas
- 1 cebolla roja, cortada en tiras finas
- ½ taza de queso parmesano rallado
- Romero seco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y engrasar un molde redondo para hornear con aceite de oliva o cubrir con papel pergamino.
2. Lavar, pelar y cortar las papas muy finas, usando una mandolina, para que queden lo más delgadas posibles.
3. Colocar de una en una las papas cortadas en el fondo del molde para formar la primera capa con las papas, luego agregar parmesano y sal, repite 3 veces y por último agrega más parmesano,, la cebolla morada, un chorro de aceite de oliva, romero seco, sal y pimienta al gusto
4. Hornear por 50 minutos hasta que las papas estén suaves y las cebollas tostaditas, sacar del horno y luego, listas para disfrutar y ser feliz!

### Notas:

\* Si quieres volverlo un plato principal, puedes agregarle pollo desmenuzado o lascas de jamón entre capas o la proteína que tu prefieras, solamente debes agregarlo cocinado para que no varíe el tiempo de cocción.