

PAPAS GRATINADAS

10 MINUTOS | 50 MINUTOS | 4 A 6 PORCIONES

Ingredientes:

- 2 lb (900 gr.) de papas
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 400 ml (aprox. 1 ⅔ taza) de crema de leche para cocinar
- 1 cucharada (15 gr.) de mantequilla, para engrasar el molde
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 100 gr. de queso cheddar maduro, Gruyère, Emmental, mozzarella o una combinación de tus favoritos
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F). Engrasar una fuente para hornear con la mantequilla.

2. Lavar, pelar y cortar las papas con una mandolina rodajas finas, de aproximadamente 2-3 mm de grosor. Colocarlas en la fuente para hornear, acomodarlas en capas ligeramente superpuestas.

3. En un recipiente pequeño, agregar la crema de leche, el ajo picado, la nuez moscada, el tomillo, sal y pimienta al gusto. Incorporar un tercio del queso rallado y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.

4. Verter la mezcla cremosa sobre las papas, procurando distribuirla bien para que llegue entre todas las capas y cubrir con el resto del queso sobre la superficie.

5. Cubrir la fuente primero con papel de horno y luego con papel de aluminio. Llevar al horno durante 40 minutos, o hasta que las papas estén tiernas al pincharlas con un cuchillo.

6. Retirar el papel de aluminio y el papel de horno y hornear durante 10-15 minutos más, hasta que la superficie esté dorada y gratinada. Retirar del horno, dejar reposar unos 5 minutos, luego servir y disfrutar.