

# gratinado de patata con jamón y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Para esos días que no sabes como saciar el apetito...

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de patatas
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- 200 ml de leche
- 50gramos de harina
- 1 cebolla grande
- sal, pimienta y nuez moscada
- queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

No tiene ninguna dificultad este plato. lo primera es pelar y cortar tanto las patatas como la cebolla. Para que se hagan un poco yo las meto extendidas en el microondas para que no queden sin hacer al sacarlas del horno. como 5-10 minutos en el micro, dependiendo del grosor de la loncha. luego untar con mantequilla el recipiente donde se va a hacer el gratinado y se van extendiendo una capa de patatas que cubra bien todo el fondo y por encima toda la cebolla. Más adelante se colocan las lonchas de jamón york y las de queso encima de estas. Colocar el resto de patatas encima bien extendidas.

### Paso 2

En un bol aparte preparamos la salsa se mezcla la leche con la harina la sal, pimienta y nuez moscada. Se remueve todo bien y volcar encima del preparado de patatas, cebolla, jamón y queso. Espolvorear con el queso rallado y meter a gratinar como 20' sacar y servir en caliente.

