

# Lasaña de patatas con jamon y queso



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

**Creador:** Coral Gutierrez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

!!Riquisimas!!

## **Ingredientes para 3 personas :**

- 4 o 5 medianas de patatas
- 7 u 8 lonchas de lonchas de jamon codido
- 6 o 7 lonchas de queso en lonchas
- Queso rallado para gratinar
- un bote de nata liquida

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Se pelan las patatas y se van cortando redonditas y finas ,mientras se calienta abundante aceite , y se van friendo,cuando empiecen a dorar se van retirando y en una bandeja se van poniendo , seguidas y a modo sandwich el jamon coicido y el queso en lonchas, y se empieza de nuevo freir patatas , jamon y queso

### **Paso 2**

una vez tenemos montada las tandas( se pueden montar hasta el grosor que se quiera) se le echa el queso rallado por encima ,(puede ser una mezcla de quesos ,) y se vierte el bote de nata liquida , se hacen unos pinchos con el cuchillo entre medio de la patata para que entre mejor la nata , y listo !! 15 a 20 minutos al horno , hasta dorar por arriba. !!Que lo aprovechen!!!