

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Ideal para la cena!

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 4 ó 5 patatas,
- leche,
- nata,
- queso rallado,
- 4 ó 5 huevos,
- aceite y sal.

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Corta las patatas como para tortilla. Las salas y las frías en una sartén con abundante aceite, pero no las hagas demasiado. Pásalas a una fuente con papel absorbente para quitar el exceso de aceite y después ponlas en una cacerola. Las vamos a cubrir de leche y un poco de nata. Se ponen al fuego a cocer durante un ratito intentando que no se peguen. Luego, las pasas a una fuente para el horno. Espolvorea por encima con bastante queso rallado. Bate los huevos con un chorrito de leche y sala. Viértelo por encima y lo metes en el horno. Más o menos 30 minutos a 200° hasta que se cuaje el huevo. Ale! Ya tenemos cena.