Patatas con leche, nata y queso al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Lokillafeliz



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 fríes 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 ratico 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 200º hasta que se cuaje el huevo. Ale! Ya tenemos cena.