# patatas gvatinadas



### Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera Coste: Económico

## Descripción:

se cortan y se frien las patatas y la cebolla igual que para tortilla de patata pero añades ajo y perejil cuando esten fritas se escurren y se ponen en una fuente al hono le añades la besamel preparada y el queso rayado y 12 minutos en horno a 180 grados

## Ingredientes para 4 personas:

- 1 kilo de patatas
- -1 Cebolla pequeña, cortada en cuadraditos
- ajo y perejil en polvo
- Besamel ya preparada
- -Queso rallado

# Preparación:

#### Paso 1

la besamel la puedes hacer casera