Tostartiflette

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 patatas peladas cortadas en dados de 1 cm
- 4 lonchas de jamón ahumado cortadas pequeñas
- 80 ml de vino blanco o jerez
- 1 cucharadita de hojas de tomillo
- 80 g de crème fraîche
- 8 lonchas de queso Gruyère rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 rebanadas de pan

Preparación:

Paso 1

Hervir las patatas en agua salada durante 3 minutos. Escurrir y reservar. Freír el jamón en una sartén con el aceite durante 4 minutos, hasta que esté crujiente. Agregar las patatas y removiendo, cocinar 2 minutos, hasta que se doren ligeramente. Verter el vino y dejar reducir. Incorporar la crème fraîche y el tomillo. Salpimentar. Repartir las patatas sobre el pan y gratinar en el horno hasta que el queso quede fundido.