Torta de patatas jamón y queso

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cobra



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

El truco de esta receta:
Puede comerse tanto frío como caliente

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- • 2 patatas grandes
- • 4 lonchas finas de jamón serrano
- • 4 lonchas de queso Emmental
- • 4 lonchas de Mozzarella
- • 30 g de queso parmesano rallado
- • aceite de oliva • sal

Preparación:

Paso 1

Pon a hervir en abundante agua con sal las patatas enteras y lavadas. Una vez cocidas, deja que se enfríen y quítales la piel. Córtalas en rodajas de medio cm de espesor. Calienta el horno (de arriba y de abajo) a 200º. En una fuente rectangular, como las que se usan para hacer el pan de carne o budines, forrada con papel de horno aceitado, forma una primera capa de patatas tratando de cubrir toda la superficie de la fuente. Prueba un trocito de patata para ver cómo está de sal y si le faltase le pones. Cubre las patatas con dos de las lonchas de jamón. Espolvorea con la mitad del queso parmesano rallado y cubre con las 4 lonchas de queso Emmental. Vuelves a formar una capa de patatas, si les faltaban sal le añades, coloca las 2 lonchas restantes de jamón sobre las patatas, cúbrelas con el queso Mozzarella y espolvorea con la mitad restante de queso rallado. Pon al horno cubierto con aluminio durante 25 minutos. Quita el aluminio y déjalo 5 minutos más para que se gratine.