Pastel de Patatas "Mimosas"

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Olguita

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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- •5 patatas medianas
- •100 g de gambas o langostinos
- •150 ml de nata para cocinar
- •8 ó 9 huevitos de codorniz
- •1 cebolla grande
- •pimienta negra •aceite •sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos aceite en una sartén a calentar. Encendemos el horno a 180º. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas como si fuéramos a hacer una tortilla de patatas. Pelamos la cebolla y la cortamos también en rodajitas finas. Pochamos las patatas junto con la cebolla a fuego medio hasta que todo esté tierno A continuación lo escurrimos bien para quitarle el aceite y le ponemos un poco de sal. Lo colocamos en una fuente refractaria de barro o de cristal. Batimos el huevo y añadimos la nata y lo echamos por encima de las patatas. Lo introducimos en el horno a 180º unos 15 minutos más o menos. Mientras, pelamos las gambas o langostinos, los salteamos un poco con un poco de aceite y reservamos. Cuando las patatas estén listas colocamos los langostinos por encima de las patatas y ponemos los huevitos de codorniz también por encima, salpimentamos y lo introducimos en el horno para que se acaben de hacer los langostinos y cuajen un poquito los huevos.