pastel de patata

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

Creador: bertodu **Recetizador:** eva de la torre

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
dejarlo enfriar del todo antes de desmoldar

Descripción:

pastel que se puede dejar preparado la víspera , cortarlo y acompañarlo con salsa de tomate

Ingredientes para 4 personas :

- 4 medianas de patatas
- 1 cebolla
- un taco 100gr. de jamón
- 50 gr de Queso rallado
- un vaso de leche
- una pizca de sal
- una hojita de albahaca
- 4 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- para untar el molde de mantequilla
- 1 bote de tomate frito

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, las patatas si son de tamaño mediano, una por persona

Paso 2

picar el taco de jamón en trocitos pequeños, pelar la patata y trocearla en láminas finas

Paso 3

freir las patatas y la cebolla por separado y ponerlas a escurrir para que suelten el exceso de aceite

Paso 4

En un bol, batir los huevos, con el vaso de leche , la albahaca partida muy fina y el queso, añadir sal al gusto

Paso 5

mezclar todo con la patata y la cebolla previamente escurrida

Paso 6

untar un molde con la mantequilla para que se desmolde más fácilmente, verter el pastel y cocerlo en el horno precalentado a 180º durante media hora, dejar enfriar y desmoldar