Pastel de Patatas

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas
- Jamón de York o Pavo
- Queso en lonchas
- Queso rallado para gratinar
- 2 huevos
- 100 ml. nata líquida
- Pimienta y sal
- Orégano
- Champiñones
- 1 cebolla grande

Preparación:

Paso 1

Cocer las patatas sin pelar, en agua con sal. Una vez cocidas, dejar enfriar y pelar. Cortar en rodajas lo más finas posibles. Cortar la cebolla en juliana. Lavar los champiñones y cortar en láminas.

Paso 2

En una fuente para horno poner: 1 capa de patatas 1 capa de cebolla, sal, pimienta 1 capa de champiñones 1 capa de patatas 1 capa de jamón york o pechuga de pavo 1 capa de queso en lonchas 1 capa de patatas

Paso 3

Batir los huevos y añadir la nata. Mezclar y echar sobre la fuente de horno. Mover un poquito para que vaya entrando la mezcla. Poner queso rallado por encima y orégano. Hornear a 180º durante aproximadamente 40

minutos (dependiendo el horno). Una vez hecho, gratinar. Cortar para servir con mucho cuidado, se puede desmontar...