

Lasaña de patatas con jamon y queso



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

Creador: Coral Gutierrez **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

!!Riquisimas!!

Ingredientes para 3 personas :

- 4 o 5 medianas de patatas
- 7 u 8 lonchas de lonchas de jamon codido
- 6 o 7 lonchas de queso en lonchas
- Queso rallado para gratinar
- un bote de nata liquida

Preparación:

Paso 1

Se pelan las patatas y se van cortando redonditas y finas ,mientras se calienta abundante aceite , y se van friendo,cuando empiecen a dorar se van retirando y en una bandeja se van poniendo , seguidas y a modo sandwich el jamon coicido y el queso en lonchas, y se empieza de nuevo freir patatas , jamon y queso

Paso 2

una vez tenemos montada las tandas(se pueden montar hasta el grosor que se quiera) se le echa el queso rallado por encima ,(puede ser una mezcla de quesos ,) y se vierte el bote de nata liquida , se hacen unos pinchos con el cuchillo entre medio de la patata para que entre mejor la nata , y listo !! 15 a 20 minutos al horno , hasta dorar por arriba. !!Que lo aprovechen!!!