Rollitos de patata

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

Creador: Gema Martinez R

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de jamón York de la mejor calidad en lonchas
- 300 g de queso en lonchas (havarti)
- 5 Patatas
- 40 g de mantequilla
- 1 Cuña de parmesano para rallar
- 300 ml de salsa de tomate casera
- Sal y Pimienta
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 500 ml de leche
- sal

Preparación:

Paso 1
Vamos a comenzar poniendo a cocer las patatas en agua hirviendo con sal.

Paso 2
Cuando estén tiernas, las pelamos, escurrimos y machacamos con mantequilla, sal y pimienta.

Paso 3
Sobre una tabla o sobre la encimera, colocamos lonchas de jamón de York, encima lonchas de queso y, sobre ellas, salsa de tomate casera.

Paso 4

Por último, ponemos nuestro puré de patatas, enrollamos y pinchamos con un palillo para que no se nos abran.

Paso 5

Por otro lado, preparamos una bechamel a la manera tradicional, tostando la mantequilla con la harina. Incorporamos la leche caliente, poco a poco, y esperamos a que espese sin dejar de remover. Ponemos a punto de sal y apartamos del fuego.

Paso 6

Cubrimos los rollitos con la bechamel y con parmesano recién rallado.

Paso 7

Gratinamos en el horno durante 10 minutos y servimos.