

**Creador:** Gema Martinez R **Recetizador:** Mali Diaz Orteg

**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.*