

Gratin Dauphinois (Pastel de papa)



Tiempo de
preparación

25 min.

Porciones

2

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

1000gr. Papa alfa.

200gr. Queso fresco

200gr. Queso Edam

200gr. Queso parmesano rallado

200ml. Leche

4pza. (150 ml) Claras San Juan

4pza. Yemas San Juan

Cantidad necesaria: Sal y pimienta.

Preparación

- Cortar las papas en rodajas muy delgadas, así como los quesos, menos el parmesano.
- Coloca las papas y los quesos en el molde deseado de manera alternada para que se cocine bien y se vea en capas al corte.
- Montar las claras a punto de nieve.
- Mesclar las yemas con la leche y salpimentar. Incorporar las claras a las yemas en forma envolvente.
- Verter esta preparación sobre las papas y quesos de manera uniforme hasta que las cubra.
- Parrar el queso parmesano y espolvorear por encima para que se gratine en el horno.
- Hornear a 180°C. por una media hora aproximadamente o hasta que tome color dorado la superficie y la papa este cocida.
- Retirar de horno y desmoldar. Nota: el molde que se escoja para hornear de preferencia que tenga de 4 a 5 cm de alto. Esta receta funciona muy bien como entrada, botana y guarnición.

Recomendaciones: Para servir pueden colocar pequeñas porciones del pastel en platos acompañadas salsa a su gusto, hojitas de albahaca y jitomate, también se puede combinar con ensalada de tomate. Si quieres servirlo como guarnición puedes acompañar el pastel con un guiso de pollo o un trozo de carne.