



Patatas gratinadas con crema de queso



TM-31

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

Kcal/Ración 302,7

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo de horno: 10- 15 min

Total 50 min

- 100 g de queso gouda en trozos
- 2 cebolletas cortadas por la mitad
- 200 g de creme fraiche
- Sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 500 g de agua
- 800 g de patatas peladas y cortadas en rodajas de 5 mm

PREPARACION:

- Pon el queso en el vaso y rállalo 10 seg Vel 5. Retira del vaso y reserva en un bol.
- Sin lavar el vaso trocea las cebolletas 2 seg Vel 5. Vierte en el bol junto con el queso y añade la crema fraiche, un poco de sal, la pimienta y la nuez mozcada. Mezcla con la espátula y reserva.
- Sin lavar el vaso vierte el agua y coloca las patatas en el recipiente Varoma. Sitúa el Varoma en su posición y programa 25 min Varoma Vel 1.
- Precalienta el horno a 200°C
- Coloca las patatas en una fuente refractaria, espolvoréalas con sal, vierte por encima la crema de queso y introduce en el horno (a 200°C) hasta que estén doradas (aproximadamente 15 min) Retira del horno y sirve caliente.

