



Gratin Dauphinois

Ingredientes para 6 personas:

750 gr. de patatas
1/2 diente de ajo
sal, pimienta y nuez moscada
500 ml. de leche entera
310 ml. de nata con al menos 35 % de materia grasa
50 gr. de queso rallado
30 gr. de mantequilla

- Lo ideal es hacerlo en la misma fuente en que lo vas a servir.
- Es un plato contundente, si no quieres usar leche entera o nata con 35% de materia grasa haz otra receta. No queda igual de bien.

Prepara el molde. Frota con el medio diente de ajo las paredes.

Pinta con mantequilla blanda.

Pela y corta las patatas en láminas finas (lava las patatas antes de pelarlas y nunca cuando estén ya peladas). Añade sal, pimienta y nuez moscada.

Calienta la leche. Mueve de vez en cuando con una cuchara de palo para que no se pegue tanto.

Cuando empiece a hervir añade las patatas y deja que hierva 10-12 minutos. Mueve con cuidado para no romper mucho la patata.

Escurre en un colador. A pesar de moverlo se suele pegar el fondo, no te preocupes, lava bien la olla y vuelve a ponerla al fuego.

Añade las patatas escurridas y la nata. Deja que hierva 10 minutos a fuego suave.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Coloca en el molde, pon encima el queso rallado y unos trozos pequeños de mantequilla.

Precalienta el horno a 200° y hornea 10-15 minutos hasta que esté dorado.