



Paso 1



Paso 2



Paso 3

CRUMBLE DE JAMÓN YORK

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. de patatas LZR peladas y enteras
- 2 calabacines grandes
- 3 dientes de ajo picados
- Medio vaso de caldo de verduras
- Media cucharada de tomillo
- 75 gr. de pan rallado
- 1 paquete de queso parmesano rallado
- 6 o 7 lonchas de jamón york
- Aceite y sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas y enfría. Córtalas en rodajas finas. Sofríe los dientes de ajo sin que se doren, añade el tomillo y el pan rallado hasta que se tueste un poco.



PASO 2: Precalienta el horno a 200 ° C. Engrasa una bandeja de horno coloca una cama de patata y alterna con capas de calabacín, jamón york y queso hasta acabar los ingredientes.

PASO 3: Vierte por encima el caldo y termina con el pan tostado y el queso rallado. Hornea tapado con papel de aluminio durante 20 min. , luego destapa y dora al grill unos 4 min. más.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/crumble-de-jamon-y-queso>