



Paso 1

Paso 2

Paso 3

GRATINADO DE PANCETA Y SETAS CON PATATAS CHIP

Ingredientes para 4 personas:

- 2 patatas peladas y en rodajas finas
- 250 g. de panceta en dados
- 100 g. de champiñones laminados
- 100 g de setas de temporada, en tiras
- ½ taza de leche
- ½ taza de nata líquida
- 8 huevos
- Queso emmental
- 1 cucharada de maizena
- Estragón seco
- Mantequilla y sal

PASO 1: Fríe en una sartén con mantequilla los dados de panceta hasta que queden crujientes y reserva. En la misma sartén pocha los champiñones y las setas. Pasados 3 minutos, añade la maizena, la nata y la leche. Reserva.

PASO 2: Fríe las patatas en abundante aceite y reserva en papel absorbente. Precalienta el horno a 180 ° C.



PASO 3: En un bol, bate los huevos y añádelo a las setas y cuece a fuego medio un par de minutos. Añade la sal y el estragón. En una fuente de barro, haz una cama con las patatas en el fondo, añade la mezcla de la sartén y la panceta que habías reservado. Espolvorea con el queso rallado. Introduce en el horno hasta que el queso se funda.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzs.com/receta/gratinado-de-panceta-y-setas-con-patatas-chips>