



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PATATAS "A LA BOULANGÈRE"

Ingredientes para 4 personas:

- 800 g. de patatas peladas y cortadas en rodajas muy finas
- 2 cebollas cortadas en juliana
- 100 ml. de leche
- 100 ml. de caldo de verduras
- Mantequilla, pimienta y sal



PASO 1: En una fuente de horno, pon las patatas y la cebolla formando capas cubriendo el fondo y salpimenta.

PASO 2: Mezcla la leche y el caldo y añádelo a las patatas. Pon unos trocitos de mantequilla por encima. Precalienta el horno a 180 ° C durante 10 min.

PASO 3: Cubre la fuente con papel de aluminio y mete en el horno 30 min. Quita el papel de aluminio y hornea 30 min. más, o hasta que estén bien doraditas.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patata-a-la-boulangere>