Gratin Dauphinois (Pastel de papa)

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
25 min.	2	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

1000gr. Papa alfa.

200gr. Queso fresco

200gr. Queso Edam

200gr. Queso parmesano rallado

200ml. Leche

4pza. (150 ml) Claras San juan

4pza. Yemas San juan

Cantidad necesaria: Sal y pimienta.

Preparación

– Cortar las papas en rodajas muy delgadas, así como los quesos, menos el parmesano.

– Coloca las papas y los quesos en el molde deseado de manera alternada para que se cocine bien y se vea en capas al corte.

– Montar las claras a punto de nieve.

– Mesclar las yemas con la leche y salpimentar. Incorporar las claras a las yemas en forma envolvente.

– Verter esta preparación sobre las papas y quesos de manera uniforme hasta que las cubra.

– Parrar el queso parmesano y espolvorear por encima para que se gratine en el horno.

– Hornear a 180°C. por una media hora aproximadamente o hasta que tome color dorado la superficie y la papa este cocida.

– Retirar de horno y desmoldar. Nota: el molde que se escoja para hornear de preferencia que tenga de 4 a 5 cm de alto. Esta receta funciona muy bien como entrada, botana y guarnición.

Recomendaciones: Para servir pueden colocar pequeñas porciones del pastel en platos acompañadas salsa a su gusto, hojitas de albahaca y jitomate, también se puede combinar con ensalada de tomate. Si quieres servirlo como guarnición puedes acompañar el pastel con un guiso de pollo o un trozo de carne.