

Soufflé papa [Kartoffelauflauf](Hna Bernarda)

Gerichtart: Masas y Postres · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

ZUTATEN

0

2 dientes	Ajos
	Queso — rallado
	Pimienta negra
800 gr	Patata
50 gr	Manteca de cerdo
0,50 taza/s	Leche
3	Huevos
3 cucharada/s	Hierbas — aromáticas
125 gr	Nata
200 gr	Champiñones
2	Cebollas
	Sal

ZUBEREITUNG

Hervir las patatas con cáscara, pelarlas y cortarlas en tajaditas.

Poner en una cacerola la manteca y dorar las cebollas cortadas en rodajas.

Añadir los champiñones fileteados y las hierbas aromáticas picadas.

Mezclar y retirar del fuego. Añadir los dientes de ajo picado, y condimentar con sal y pimienta.

Acomodar en capas, papas y cebollas, en una fuente para horno enmantecada.

Espolvorear queso rallado en cada capa.

Cubrir con un batido hecho con la leche, los huevos, la nata, la sal y la pimienta.

Espolvorear nuevamente con queso rallado y cocinar en horno moderado unos 25

minutos.

No es el tradicional soufflé; es una preparación simple y permite muchas variantes de acuerdo a nuestro gusto y a lo que tengamos en casa. Yo la vario cada vez que la hago.

MAVILLUM