

Papas hojaldradas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 kg Patata
Sal
Pimienta negra
Orégano
Aceite oliva
Queso - rallado
Mantequilla
Leche

ELABORACIÓN

Pelar las papas, cortarlas en rodajas finas. Condimentar con sal, pimienta, orégano y un poco de aceite. Formar porciones individuales, encimando las tajaditas de papas y colocando entre ellas un poco de queso rallado. Acomodar en una asadera untada con un poco de manteca (mantequilla) Cubrir el fondo con leche caliente. Cocinar en el horno de 25 a 30 minutos. Notas:

-La leche es para que se pueden cocinar la preparación en ella. -Se colocan determinadas capas de papas, depende de como las queramos mas altas, menos altas, pero todas de la misma altura, y por montoncitos o torrecitas, así se cocinan parejo en la leche. De esta forma podemos sacar cada "montoncito" con una linda presentación, si pusiéramos todas juntas, al cortarlas, se desarmaría. -Yo pongo leche hasta la última tapita de papa, pero no más arriba, que se vea la superficie de las torrecitas. Es más fácil de lo que parece.