

Soufflé papa [Kartoffelauf](Hna Bernarda)

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.