



PAPAS AL GRATIN

Ingredientes:

- 1 kg de papas, peladas, rebanadas y cocidas
- 250 gr de jamón picado en cubos
- 250 gr de queso manchego rallado
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 4 cucharadas de mayonesa
- ½ cucharada de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Acomoda las papas con el jamón y el queso manchego en un refractario coloca encima la mantequilla y reserva.
2. Mezcla la crema con la mayonesa, la mostaza y sazona con la sal y la pimienta. Vierte esta preparación sobre las papas.
3. Hornea por 15 minutos o hasta que el queso haya gratinado. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4