



PASTEL DE CALABAZA Y PAPAS AL GRATÍN

Ingredientes:

- 2 tazas de crema (500 ml)
- 2 chiles chipotles de lata
- ½ cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 3 papas grandes, peladas y en rebanadas delgadas
- 2 calabazas grandes, en rebanadas delgadas
- 250 gr de jamón, cortado en cubitos
- 250 gr de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa la crema con el chile chipotle y el consomé de pollo en polvo. Reserva.
2. En un refractario acomoda una capa de papa, encima una de calabazas, un poco del jamón y cubre con un poco de la crema y el queso rallado. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
3. Hornea durante 40 minutos o hasta que las papas estén cocidas y el queso haya gratinado.
4. Ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6