

Patata Primor Gratinada

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

Una delicia de Invierno

2 personas

Fácil

Económico

Tiempo 50 minutos

Ingredientes:

1 bolsa de 1 kg de Patatas Primor
VITACRESS, (32-42)

1 rama de Cilantro VITACRESS

2 botes de nata

100g de champiñones

100g de queso parmesano

margarina o mantequilla

1 taza de leche

sal y pimentón dulce



Preparación:

1. Corte las patatas en rodajas y coloque la mitad en una cazuela untada con margarina.
2. Seguidamente, corte el cilantro y espolvoree encima de las patatas. Añada los champiñones y sazone con sal y pimentón dulce.
3. Coloque la segunda porción de patatas y espolvoree nuevamente el cilantro, sal y pimentón dulce.
4. Mezcle la leche con la nata y vierta la mezcla sobre la cazuela con las patatas.
5. Para terminar espolvoree con queso parmesana.
6. Cocinar en el horno a 180°C durante 40 minutos.