

GRATIN DE PAPAS

Ingredientes para 5-6 personas:

750 gr. de papas peladas y lavadas

1 diente de ajo

sal gorda

nuez moscada

200 ml. nata para cocinar

leche

100 gr. queso gouda rallado

- Precalentar el horno a 180 °C.
- Restregar el diente de ajo por una fuente de horno de 20x20 cm. y descartar el ajo.
- Cortar las papas en lonchas muy finas con una mandolina y colocar una primera capa en la fuente sin solapar mucho las lonchas. Espolvorear con un poco de sal gorda y un poco de nuez moscada.
- Repetir con otra capa de papas, sal y nuez moscada y seguir hasta acabar con las papas.
- Verter la nata encima y añadir leche hasta apenas cubrir la última capa.
- Cubrir con una capa de queso rallado.
- Meter en el horno. Bajar la temperatura a 160 °C y hornear una hora.

Nota: una vez cortadas las papas en rodajas no hay que volver a lavarlas ya que el almidón que van a soltar hará que el gratin quede mejor.

Se puede añadir también chalotas en finas rodajas a cada capa.

Una opción rápida es colocar taquitos de papas en una fuente de cristal apta para microondas que se haya restregado con el diente de ajo. Se cubre con la nata mezclada con sal y nuez moscada y se cocina a potencia máxima durante 15 minutos. Se añade el queso y se gratina en el grill hasta que el queso se haya derretido y dorado.