

Papas gratinadas con salsa bechamel

La receta de papas con salsa bechamel es fácil, rápida y con un sabor extraordinario. con unos ingredientes sencillos y que que nos dará un plato sabroso, sencillo y agradable para toda la familia.

Usaremos leche, harina, papas, queso, mantequilla y especias.

Las papas nos ayudan a preparar una infinidad de recetas, pero si buscamos una sencilla y que sirva tanto de acompañamiento como de plato principal, iesta es perfecta!. quedarán cremosas que gustarán a todos y podemos servir como acompañante o plato principal. Además, es un plato económico y tradicional que siempre gusta mucho a los más pequeños por su sabor y textura.

Ingredientes:

- 6 papas
- 1/2 litro de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 chorro de aceite
- 30 gramos de queso rallado

Preparación:

1. Pela las papas y córtalas en tiras, luego las puedes freír en sartén con abundante aceite, cocerlas en agua hirviendo con un poco de sal o cocinarlas en el microondas dejándolas no tan cocidas ya que el horno culminará su cocción
2. Preparamos la salsa bechamel, mientras las papas quedan en su punto. Dejamos mantequilla en una olla y se calienta a fuego medio. Al derretirse le sumamos la harina y mezclamos hasta que se cocine durante 1 minuto.
3. Sumamos la leche caliente a la harina con la mantequilla y mezclamos poco a poco, mientras se forma una crema espesa.
4. Agregamos un poco de sal y de nuez moscada y sigue mezclando para potenciar el sabor, aunque se pueden prescindir estos ingredientes si es de su gusto
5. Cuando esté cremosa la salsa, probamos para verificar el toque de sal correcto
6. En una bandeja para hornear, ponemos un poco de bechamel

en la base para que las papas no se peguen al entrar en calor

7. Servimos una capa de papas y las cubrimos con la salsa y repetimos el proceso hasta acabar con las papas
8. Cubrimos las papas con bechamel junto al queso rallado y horneamos a 200 °C con calor arriba y abajo
9. Vigilamos hasta que esté dorada la capa y verifiquemos que está lista para disfrutar con pollo, pescado o simplemente solita.

Manuel Arrechdera / CNP: 22.016