

Papas ralladas con tocino y champiñones

Comienza la mañana con un delicioso y nutritivo desayuno, y esta receta que te traemos es la opción ideal para salir de la rutina. Además de ser muy fácil de preparar.

Ingredientes

- 1 lb de tocino, cortado en trozos de 1 pulgada
- 1 cebolla mediana, picada ($\frac{1}{2}$ taza)
- 1 pimiento rojo mediano, picado ($\frac{3}{4}$ de taza)
- 1 paquete (de 8 oz) de champiñones frescos rebanados
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta
- $\frac{3}{4}$ taza de leche
- 12 huevos
- 1 paquete (2 lb) de papa rallada congelada (hash browns), descongelada
- 2 tazas de queso Cheddar rallado (16 oz)

Instrucciones

- 1 En una sartén de 12 pulgadas fríe el tocino hasta que esté crujiente. Con una espátula ranurada, sácalo de la sartén y ponlo en un tazón pequeño. Cubre y refrigera. Desecha la grasa de la sartén, dejando sólo 1 cucharada. Agrega la cebolla, el pimiento y los champiñones; cuece por 4 minutos a fuego medio, revolviendo de vez en cuando. Añade la mostaza, sal y pimienta. En un tazón grande, bate la leche y los huevos con un batidor de alambre.
- 2 Aplica spray para cocinar a un traste refractario de 13x9 pulgadas (3 cuartos de galón). Distribuye la mitad de las papas ralladas en el traste. Cubre de manera uniforme con la mezcla de cebolla. Espolvorea 1 taza del queso. Pon encima el resto de las papas. Vierte sobre esto la mezcla de huevo. Cubre; refrigera por 8 horas o durante toda la noche.
- 3 Precalienta el horno a 325°F. Destapa y hornea de 50 a 60 minutos o hasta que el termómetro insertado en el centro indique 160°F. Espolvorea la taza de queso restante y el tocino. Hornea de 3 a 5 minutos más o hasta que un

cuchillo insertado en el centro salga limpio, que la parte superior esté esponjada y que el queso se haya fundido. Deja reposar por 5 minutos.

Con información de Cookpad