ROLLO DE PAPA GRATINADO

Rollo de Papa Gratinada, una opción para impresionar en una celebración, como cena o cortado en rodajas para compartir. Es deliciosa y muy fácil de preparar. Te mostramos como la prepara recetavenezolana.com

Preparación: **30 minutos** Cocción: **45 minutos** Cantidad: **2 – 3 Personas** Dificultad: **Medio**

Ingredientes para la receta de Rollo de Papa Gratinado:

- 4 papas medianas
- 3 zanahorias medianas ralladas
- 2 cebollas picadas finamente
- ¼ de taza de cebollín picadito
- 3 huevos
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 400 g de queso crema
- 6 rebanadas de jamón
- 100 g de queso rallado

Preparación de la receta de Rollo de Papa Gratinado:

1. Precalentar el horno a 160 °C o 320 °F.
2. Lavar y pelar la papas. Rallarlas sobre un recipiente grande.
3. Agregar las zanahorias, la cebolla y el cebollín, los huevos, la nuez moscada y salpimentar.
4. Mezclar todo muy bien.
5. Extender la mezcla en una bandeja cubierta con papel de horno.
6. Llevar al horno por 30 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.
7. Untar sobre la mezcla horneada la mitad del queso crema, colocar las rebanadas de jamón y cubrirlas con el resto de queso crema.
8. Comenzar a enrollar por el lado más angosto, con mucho cuidado, ayudándose con el papel de horno, como si estuviera enrollando un brazo gitano. Debe quedar firme.

9. Rociar el queso rallado encima del rollo y llevar nuevamente al horno por 15 minutos.
10. Sacar del horno, dejar reposar y cortar en rebanadas.
11. Servir y disfrutar.

Curiosidades:

1. Si quieres darle un extra de sabor, puede cubrir el rollo con tiras de tocineta y hornear hasta que doren.

FUENTE ORIGINAL: https://recetavenezolana.com/rollo-de-papa-gratinado/