

# Pastel de patata y zanahoria

Publicada por:

[imprimir](#)



©Mortimermax | Chef Plus

- 15 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 
- 

## Comentario nutricional

La patata es un alimento básico que no debe faltar en la dieta. Aporta hidratos de carbono que son fuente de energía y un bajo contenido en grasas.

## **Modo express**

1. Embadurne el molde con mantequilla. Limpie y corte los puerros y las zanahorias en tiras; pele y corte las patatas grandes en rodajas finas. Salpimiente las verduras cortadas.
2. Disponga una capa de patatas en el fondo del molde. Vierta un chorro de nata encima y añada una capa de puerros, otra de zanahorias y otro chorro de nata. Forme más capas con estos ingredientes hasta cubrir el molde, siempre en el mismo orden. Si lo desea, puede añadir queso Parmesano cada vez que añada patatas, pero intente no poner demasiada nata.
3. Meta el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 169º durante 1 hora.
4. Espere a que se temple para desmoldar.