

Gratén dauphinois

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 60 '
- 4
- 
- 
- 
- 

Comentario nutricional

En una dieta equilibrada y saludable se recomienda limitar alimentos como la nata, un lácteo con elevado porcentaje calórico que procede de la concentración de la

materia grasa de la leche de vaca.

Modo express

1. Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Pele y corte la cebolla en juliana. Unte el molde con mantequilla.
2. Pele el diente de ajo y frótelo por las paredes y el fondo del molde. Salpimiente las patatas y la cebolla, y dispóngalas por capas en el molde. Luego cubra las patatas con la nata y, si lo desea, puede añadir un poco de queso Parmesano. Introduzca el molde en la cubeta.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno 60 minutos a 169°. Espere a que se temple para desmoldar con más facilidad.