

Gratén de patatas y verduras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 60 '
- 0 '
- 6



Comentario nutricional

Para variar, puede añadir a esta receta otras verduras de temporada como berenjenas, alcachofas, pimientos, etc.

Modo express

1. Introduzca el ajo, el perejil y el aceite en la jarra. Accione «Pulse» hasta obtener un pesto verde. Vierta en un recipiente (mejor si es un biberón de cocina) y reserve.
2. Pele las patatas y las cebollas. Lave y seque el calabacín y no olvide retirar las puntas.
3. Ahora coloque en la máquina el bol, el disco con la cuchilla para laminar grueso (Nº 2) y la tapa. Accione el selector a velocidad 1 y pase la cebolla. Al finalizar,

apague, retire la tapa y reserve. Con la misma cuchilla, pase el calabacín y reserve. Por último, pase las patatas utilizando siempre la cuchilla del mismo grosor. Reserve aparte.

4. En una bandeja de horno, vierta de manera uniforme parte del pesto preparado en el primer paso y coloque una capa de cebolla (no toda) con sal y pimienta al gusto. Después, agregue una primera capa de patatas y vuelva a echar un poco de pesto y sal. Repita el proceso con el calabacín y, encima, una nueva capa de cebolla y patatas, siempre «pintando» con pesto de manera más o menos uniforme. Cubra con papel de aluminio.

5. Programe el horno a 160º y cocine durante 30 minutos. Extraiga la bandeja, retire el papel de aluminio y vuelva a introducirla aumentando la temperatura a 180º. Hornee hasta que las patatas estén doradas y cocinadas.

Accesorios: Jarra / Disco con cuchilla para laminar grueso