



PASTEL DE PAPA

Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 2 huevos
- 200 gms de queso (panela, manchego, crema, chihuahua)
- ½ barra de mantequilla
- 1 diente de ajo
- ½ taza de leche evaporada
- ½ cucharita de Nuez Moscada
- ½ cucharita de Sal
- ½ cucharita de pimienta negra molida

Preparación:

1. Las papas se rebanan con cáscara, muy delgadas como de 2 a 3 mm de espesor.
2. En la licuadora se agrega huevos, el queso en trozos, el diente de ajo, la leche evaporada, la nuez moscada, la sal, la pimienta negra y se muele hasta dejar una pasta tersa. Se vacía sobre las papas y se combina a mezcla bien. Se vacía a un molde de pastel para hornear durante 1 hora a 180°C o 350°F hasta que se vea dorado el pastel y al picar la papa se sienta suave.