

## PASTEL DE PAPA AL ORÉGANO

### Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- 2 huevos
- 200g de queso manchego
- ½ barra de mantequilla (45g)
- 1 diente de ajo
- ½ taza de leche evaporada
- ½ cucharita de nuez moscada recién molida
- ½ cucharita de sal
- ½ cucharita de pimienta negra molida
- 5 ramas de orégano fresco (las hojas)

### 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.
3. Se vacía sobre las papas y se combina a mezclar bien, se añaden las hojas de orégano.
4. Se vacía a un molde de 25 cm de diámetro para hornear durante 1 hora a 180°C o 350°F o hasta que se vea dorado el pastel y al picar la papa se sienta suave.