

Ingredientes

Patata: 600g

Queso rallado: 400g

Pimentón dulce

Pimienta

, , , , , , ,

Lacón en lonchas: 450g

Nata de cocinar: 100ml

Sal

Aceite

Instrucciones

- Cortar la patata fino con una mandolina
- Engrasar una bandeja de horno con aceite
- Hacer una capa de patata solapándolas parcialmente
- Espolvorear pimentón por encima
- Poner queso rallado cubriendo parcialmente la patata
- Echar un chorrito de nata encima del queso
- Poner lacón por encima (si las lonchas son finas poner 2 capas)
- Espolvorear otra vez pimentón
- (repetir estas capas varias veces hasta acabar el lacón)
- Poner una última capa de patata y salpimentar por encima
- Cubrir con queso rallado y echar la nata que quede
- Horno 45min @ 200°C