

Receta de Gratinado de Patatas con Bechamel

22 Jun 2018



Buenos día a tod@s, para hoy os dejo esta receta que resulta exquisita y aunque es un poco rica en calorías, de vez en cuando os podéis dar el capricho, espero que os guste este **Gratinado de Patatas con Bechamel**.

Ingredientes

- Patatas (ocho)
- Jamón cocido (ocho lonchas)
- Queso enmental (ocho lonchas)
- Salsa bechamel (500 ml)
- Queso enmental rallado (200 grs)
- Aceite de oliva
- Cebollino picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar las patatas y hacer varias incisiones a lo largo de las patatas con un cuchillo sin llegar al fondo
2. Colocarlas en una fuente para horno y ponerles un poco de sal y untarlas con aceite con ayuda de un pincel
3. Hornearlas a 180º durante una hora aproximadamente
4. Cortar las lonchas de jamón y enmental en cuadraditos y colocarlas entre las incisiones de las patatas una vez asadas
5. Preparar una salsa bechamel no muy espesa, podéis comprarla ya preparada, y cubrir todas las patatas con ella, espolvorear con el queso enmental rallado
6. Hornear unos 15 minutos a 180º
7. Decorar con cebollino bien picadito y....buen provecho!!!