

Libreta: Patatas
Creado: 26/03/2018 13:10
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/grat%C3%ADn-de-patatas-y-at%C3%BAn.html>

Gratín de patatas y atún

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de patatas
- 2 puerros
- 1 lata grande de atún al natural
- 1/2 cartoncito de nata
- 0,1 litros de leche
- 1 cucharada de mostaza
- sal y pimienta
- un poco de tomillo

PREPARACIÓN

Hervir las patatas con su cáscara, dejar enfriar un poco y pelar. Cortar en lonchas.

Cortar los puerros en aros (se puede utilizar también un poco del comienzo de la parte verde), lavar, escurrir y echar 2 o 3 minutos en agua hirviendo con un poco de sal. Echar en un colador y pasar por agua lo más fría posible.

Escurrir el atún.

Untar una fuente apta para el horno con un poco de margarina y colocar una capa de patatas, otra de puerro y otra de atún hasta que se acaben los ingredientes.

Mezclar la nata con la leche, la mostaza, sal, pimienta y un poco de tomillo y verter sobre las patatas con atún. Meter al horno a 175° durante aproximadamente media hora.

Nota:
En esta receta se prescinde lo más posible de la grasa y tampoco se espolvorea el gratín con queso rallado. El sabor le viene del tomillo y de la salsa con mostaza.