

Tipo de receta: Acompañamientos

Método utilizado: Tradicional

Número pessoas: 8

Fuente: Amouses Bouches

Tarta de patatas

Ingredientes

800 gr de patatas
4 huevos
200 ml de nata
1 cucharada de queso gruyère rallado
hierbas de la Provenza, sal y pimienta



Preparación

Pelar las patatas en rodajas finas (mejor con la ayuda de una mandolina) y cubrir con ellas el fondo y las laterales de un molde redondo previamente untado con mantequilla.

Mezclar los huevos, la nata, el queso, las hierbas, la sal y la pimienta y regar las patatas con esta mezcla.

Hornear durante 1 hora en horno precalentado a 200º.

Desmoldar y servir caliente.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)