

Salchichas con patatas al gratén con cebolla y setas portobello salteadas

Familia

Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

8



Salchichas de cerdo



Patata



Nuez moscada



Nata líquida



Portobello



Queso italiano
rallado curado



Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
orégano.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, colador, sartén mediana, olla mediana, pelador, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Salchichas de cerdo* 14)	225 gramos	450 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Portobello	250 gramos	500 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	638 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3602/ 861	565/ 135
Grasas (g)	52,0	8,2
de las cuales saturadas (g)	25,1	3,9
Carbohidratos (g)	52,1	8,2
de los cuales azúcares (g)	11,6	1,8
Proteínas (g)	27,0	4,2
Sal (g)	1,0	0,2

Alérgenos

7) Leche **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



1 Cuele las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinar. Pela las **patatas** y córtalas en rodajas de 0,5-1 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y, cuando hierva, cocina a fuego medio durante 15-18 min o hasta que estén blandas.



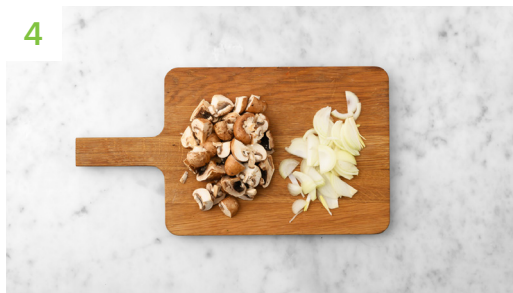
2 Prepara la fuente

Mientras tanto, agrega en una fuente para horno un chorrito de **aceite** y repártelo bien por toda la base de la fuente. En un bol, mezcla la **nata líquida** y la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p) y **salpimienta**.



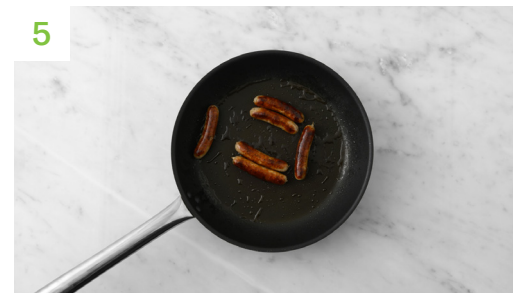
3 Gratina las patatas

Cuando las **patatas** estén listas, escúrrelas con ayuda de un colador. Luego, colócalas en la fuente para el horno, **salpimienta** y aplástalas ligeramente con ayuda de un tenedor. Agrega sobre las **patatas** la mezcla de **nata líquida** y **nuez moscada** y, luego, cubre con el **queso rallado**. Hornea en el estante superior del horno durante 14-16 min o hasta que el **queso** esté gratinado y las **patatas**, tiernas.



4 Prepara las verduras

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. Limpia los **portobellos** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **portobellos**. Luego, córtalos en cuartos.

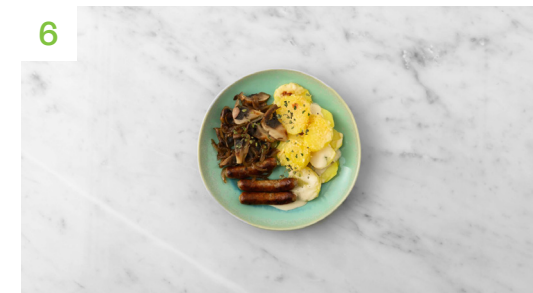


5 Cocina las salchichas y verduras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega las **salchichas** y cocina 5-6 min, dándoles la vuelta para que se doren por todas partes. Retíralas de la sartén y reserva. Añade la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina a fuego medio 3-4 min. Luego, agrega los **portobellos** y cocina 3-4 min más, removiendo frecuentemente.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de aceite para cocinar la cebolla si lo crees necesario.



6 Emplata y disfruta

Cuando las **verduras** estén tiernas, agrega un chorrito de **agua** y las **salchichas** y cocina 3-5 min, removiendo para integrar los ingredientes. Coloca las **salchichas** con **portobellos** y **cebolla** en un lado de los platos y sirve el **pastel de patata** gratinado al otro lado. Espolvorea el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) sobre el plato.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

