

Salchichas con setas portobello y cebolla

acompañadas de pastel de patata gratinado y perejil

Familia

Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

5



Salchichas de cerdo



Patata



Nuez moscada



Nata líquida



Perejil



Portobello



Queso italiano rallado curado



Cebolla

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, colador, bol mediano, sartén mediana, olla mediana, 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) | 125 gramos | 250 gramos |
| Perejil* | ½ unidad | 1 unidad |
| Portobello* | 250 gramos | 500 gramos |
| Queso italiano rallado curado* 7) | 25 gramos | 50 gramos |
| Cebolla | 1 unidad | 2 unidades |
| Mantequilla | 1 cucharada | 2 cucharadas |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 616 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2941/ 703 | 477/ 114 |
| Grasas (g) | 42,2 | 6,8 |
| de las cuales saturadas (g) | 18,6 | 3,0 |
| Carbohidratos (g) | 52,3 | 8,5 |
| de los cuales azúcares (g) | 11,0 | 1,8 |
| Proteínas (g) | 27,1 | 4,4 |
| Sal (g) | 0,4 | 0,1 |

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.

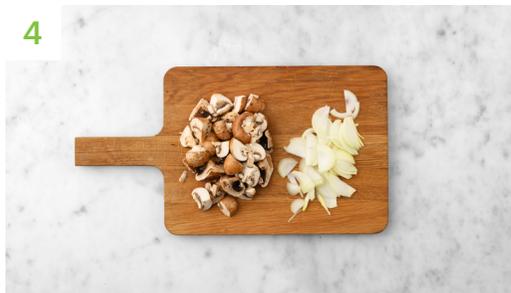
¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Hierve las patatas

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 abundante **agua** y añade una pizca de **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 12-15 min o hasta que estén blandas.



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**. Córtalos en cuartos.



Prepara la fuente

Mientras tanto, agrega en una fuente para horno un chorrito de **aceite** o, de forma opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). Repártelo bien por toda la base de la fuente. Deshoja y pica finamente la mitad del **perejil** (doble para 4p) y reserva en un bol hasta el emplatado.



Cocina las salchichas y verduras

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega las **salchichas** y cocina 5-6 min. Retíralas de la sartén y reserva. Añade la **cebolla** y cocina a fuego medio 3-4 min. Luego, agrega los **portobellos** y un chorrito de **agua** a la sartén y cocina 3-4 min más. Luego, agrega las **salchichas** y **salpimiento**. Cocina 3-5 min más, hasta que las **salchichas** queden bien hechas y las **verduras** estén tiernas.



Gratina las patatas

En un bol, mezcla la mitad de la **nata líquida** y de la **nuez moscada** (doble para 4p de ambos) y **salpimiento**. Cuando las **patatas** estén listas, escúrrelas. Luego, colócalas en la fuente para el horno y aplástalas un poco con ayuda de un tenedor. Agrega sobre las **patatas** la **nata líquida** con **nuez moscada** y el **queso rallado**. Coloca la fuente en la parte superior del horno y cocina 14-16 min o hasta que el **queso** esté gratinado y las **patatas** tiernas.



Emplata y disfruta

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 plato con **perejil** picado al gusto.

¡Que aproveche!