



Laura | @laura.lopez.mon | lauralopezmon.es

Milhojas de patata, queso y Pluma Josecito

PLUMA JOSELITO	400 G
PATATAS	1,2 KG
SAL	-
PIMIENTA	-
LONCHAS QUESO EMMENTAL	10 UD
NATA LÍQUIDA	250 ML
MASA QUEBRADA U HOJALDRE	150 G
HUEVO BATIDO	1 UD
PEREJIL FRESCO	-

1. Corta las patatas en rodajas finas y la carne en filetes delgados. Salpimenta ambos ingredientes.
2. Engrasa un molde tipo plum cake con aceite o mantequilla.
3. En un bol coloca las patatas junto a la nata líquida y remueve para que se impregne homogéneamente.
4. Pon en el molde una capa de patatas, a continuación una capa de queso, después una de carne. Repetimos 1 capa patatas, 1 capa queso, 1 capa de carne y terminamos con una de patata.
5. Por último sellamos con una plancha de masa quebrada u hojaldre, pinchamos con un tenedor y pincelamos con huevo.
6. Hornea a 160°C durante 90 minutos.
7. Desmolda y espolvorea con perejil fresco.