



Receta

Graten de patatas, champiñones y roquefort



4



30'



Fácil

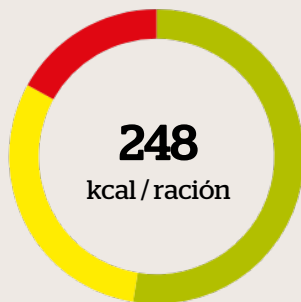
Ingredientes

1 bolsa (115 g) de Puré de patatas MAGGI
300 g de champiñones limpios y laminados
250 ml de leche semidesnatada
50 g de queso roquefort
2 cebollas (300 g)
30 g de almendras laminadas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Paso a paso

1. Pelar y picar las cebollas.
2. En una sartén con un chorrito de aceite, dorar las cebollas. Agregar los champiñones y dejar unos 5 minutos más, removiendo de vez en cuando, hasta que los champiñones estén tiernos y no se haya absorbido el líquido.
3. Añadir el queso en pedazos y remover hasta que se funda.
4. Preparar el puré con la leche y 350 ml de agua.
5. Repartir la mitad del puré en una fuente para horno.
6. Poner encima la mezcla y cubrir con el resto de puré de patatas.
7. Repartir las almendras y gratinar con el horno precalentado hasta que quede ligeramente dorado.

Información nutricional



- HIDRATOS 50% - 31g 124 kcal
- GRASAS 29% - 8g 72 kcal
- PROTEÍNAS 16% - 10g 40 kcal

ENCUENTRA MAS INSPIRACION EN

