

## COSTRADA DE PATATAS Y JAMÓN



Este plato lo puso COMOJU en su blog hace unos días y al verla pensé, mmmm, tiene que estar deliciosa, y la puse en lista de espera. Hoy por fin lo he hecho y queda delicioso. Gracias Cova.

### LA RECETA

- \* 1/2 Kg. de patatas
- \* Jamón Serrano en lonchas
- \* 200 ml. de nata líquida
- \* 200 ml. de leche
- \* 2 huevos
- \* 200 gr. de queso rallado Emmental y Parmesano
- \* Nuez moscada molida
- \* Sal
- \* Pimienta

Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1/2 cm. de grosor (si lo haceis en el microondas, un poco más fina, pues se hacen antes). Ponerlas en un recipiente cubiertas de agua fría y dejarlas en remojo unos 30 min.

Mezclar los huevos con la nata, la leche, sal, nuez moscada y añadir el queso a ese batido.

Untar una fuente con mantequilla y colocar una primera capa de las patatas previamente escurridas y encima una capa de jamón serrano. Cubrir con batido, poner encima otra capa de patatas y de nuevo jamón. Echar mas batido, y así hasta acabar con capa de patata y cubriendo con batido.

Meter al horno a temperatura moderada (previamente calentado) durante 40 min. o en microondas en mi caso unos 20 min