



Gratinado de patatas

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	50 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

Creemosas, sabrosas y doradas al horno: las clásicas patatas gratinadas sin queso. Las finas rodajas de patata, aderezadas con nata y nuez moscada, lo convierten en el acompañamiento ideal de carnes y verduras.

Ingredientes

1 kg Patatas cerosas, peladas, en rodajas de 3 mm de grosor
1 Cucharada sopera Mantequilla
1 Cebolla, picado fino
2 Dientes de ajo, picado fino
250 ml Leche
250 ml Nata entera
2 Cucharadita Sal
un poco Pimienta
¼ Cucharadita nuez moscada molida

Preparación

Colocar las rodajas de patata en capas en el molde preparado. Derretir la mantequilla en una sartén. Añadir la cebolla y el ajo y rehogar a fuego medio hasta que estén transparentes. Verter la leche y la nata, llevar a ebullición, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, verter en una jarra dosificadora y triturar hasta obtener un puré homogéneo. Verter el líquido sobre las patatas. Colocar el molde sobre una parrilla en la cámara de cocción fría y hornear con aire caliente húmedo a 180 °C durante unos 50 minutos.

Aire caliente húmedo 180 °C durante 50 Min.





Accesorios

Fuente para gratinar de unos 2½ litros de capacidad, engrasada
parrilla

Información complementaria

Creado el 04.08.2025

