

LA RECETA DE HOY



Gratin de papas al ciboulette

Ingredientes

- 1 kg de papas
- 2 cajitas de crema
- 1/2 Taza de leche semidescremada
- 2 Huevos
- 2 paquetes de ciboulette cortados finamente
- Sal a gusto
- Pimienta al gusto
- 1 sobre de queso parmesano

Preparación

Cortar las papas en láminas finas cuidadosamente con un cuchillo. Reservarlas. Aparte, en un bol,

juntar la crema con la leche, añadir los huevos y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Condimentar con sal y pimienta. En una fuente extendida y previamente enmantecada, poner una lámina de papas, cubrir toda la superficie con la mezcla de la crema y espolvorear ciboulette por todos lados. Repetir el procedimiento hasta finalizar los ingredientes. Cubrir la última capa con queso parmesano rallado, un toque de pimienta y llevar al horno fuerte de 180°C durante 35 minutos aproximadamente.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 14°

12:00/ 14°

16:00/ 14°

20:00/ 13°



Lluvia

Mañana

Min/12° | Max/15°



Lluvia

Indice Radiación

Indice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.