

TORTA DE BATATA COM QUEIJO E PRESUNTO

https://www.kiwilimon.com/receta/guarniciones/papas/pastel-de-papa-con-queso-y-jamon#utm_source=facebook&utm_medium=referral&utm_campaign=cm&utm_content=cm

Usar forma de fundo removível

<https://goo.gl/z13kqw>

Ingredientes

- 8 batatas brancas
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 ovos
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícaras de leite de vaca
- 1 colher de chá de noz-moscada
- 20 fatias de presunto
- 2 xícaras de queijo Manchego ou Muçarela ralada
- a gosto de sal e pimenta
- a gosto de salsa picada, para decorar



Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.
2. Usando uma faca, corte as batatas em fatias de 3 mm de espessura. Reserve.
3. Coloque as batatas em uma bandeja, tempere com sal e pimenta e regue com azeite, asse por 10 minutos, virando ocasionalmente.
4. Bata o ovo com o creme de leite e tempere com noz-moscada, sal e pimenta. Reserve.
5. Coloque uma camada de batatas no fundo e ao redor das bordas em uma assadeira de fundo removível e untada, coloque fatias de presunto, queijo Manchego ou Muçarela e repita o processo até a forma ficar cheia, terminando com queijo.
6. Despeje a preparação do ovo e coloque uma última camada de batatas. Asse cerca de 40 minutos.
7. Retire da forma de fundo removível e asse por 10 minutos para que as batatas fiquem douradas.

Corte uma fatia e sirva com salsa picada.