

PAY DE PAPA



INGREDIENTES:

- ¼ de barra de mantequilla
- 1 taza de cebolla partidita en cuadritos
- 2 ajos molidos
- 2 tazas de pure de papa (puedes usar de días anteriores)
- 1 cdta de perejil fresco o ½ cdta de perejil seco
- ½ taza de queso a tu elección cheddar o alguno que se derrita
- 2 huevos
- ½ taza de crema
- ½ taza de leche
- 1 tartaleta de pay de harina sin hornear.

PROCEDIMIENTO:

En un sartén agregas la mantequilla a derretir, enseguida agregas la cebolla y acitronas por el espacio de unos 7 minutos a que se haga transparente enseguida agregas el ajo mezclas y dejas a que se cocine por 2 minutos y apagas.

En un recipiente agregas el pure de papa, el huevo, la mezcla del sartén, la mitad del perejil la mitad del queso la leche y la crema y mezclas todo muy bien a que todos los ingredientes se incorporen.

Enseguida pasas esta mezcla a la tartaleta de pay lo distribuyes bien y lo metes a un horno precalentado a 350F 180C por 35 a 45 min mas o menos o que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

Que lo disfrutes.