

Volcán de patata gratinado



Nombre de la receta

Volcán de patata gratinado

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

☐

Pescado

☐

Leche

Descripción

Puré de patata con atún y gratinado con queso

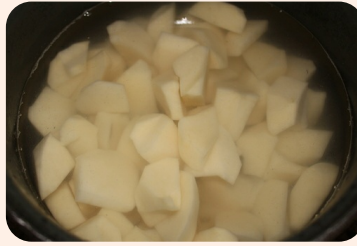
Ingredientes

- 600 gramos de patatas
- 2 latas de atún pequeñas
- 2 cucharadas soperas de tomate frito
- 50 gramos de mantequilla
- 1/2 vasos de leche
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- 50 gramos de queso para gratinar

Pasos

1 En primer lugar pelamos nuestras patatas y las partimos en trozos regulares y las ponemos a hervir en una cacerola con agua durante unos 25 minutos, o hasta que estén tiernas. A mitad de cocción añadimos sal.



2 Cuando estén cocidas las escurrimos bien del agua y las pasamos por un pasapuré. Le añadimos pimienta al gusto y la mantequilla en trocitos para que se deshaga con el calor de la patata por igual. Añadimos igualmente la leche y removemos hasta que esté todo bien integrado.



3 Por otra parte ponemos el atún escurrido en un bol y añadimos el tomate frito y mezclamos.



4 A continuación preparamos una bandeja de horno con papel sulfurizado. Sobre él ponemos un molde de tartar y vamos colocando puré de patata en el fondo con ayuda de una cucharilla.



5 Después echamos la cuarta parte de la mezcla del atún.



6 Volvemos a poner puré de patata dejando medio centímetro sin llegar hasta el borde del molde.



7 Por último rellenamos con queso para gratinar. En este caso es mezcla de 4 quesos, cada uno que utilice el que le guste.



8 Una vez tenemos preparados nuestros timbales de patata, metemos al horno previamente calentado a 200°C y lo dejamos hasta que el queso se gratine.



9 En cuanto esté dorado a nuestro gusto, sacamos nuestros volcanes con una espátula y ya lo tenemos listo para comer calentito.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares