



Salchichón Zenú en Gratín de papa

Tiempo de preparación: 45 minutos
Porciones: 6

Ingredientes

Salchichón Tradicional Zenú 450g

6 papas

1 taza de crema de leche

1 taza de queso amarillo rallado

1 pizca de nuez moscada

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cocina las papas en agua hasta que estén blanditas, pela y pártelas en rodajas gruesas.
2. Aparte, mezcla la crema de leche con el queso amarillo, adiciona una pizca de nuez moscada, sal y pimienta al gusto.
3. Arma el gratín así: en la primera capa utiliza papa, encima agrega una cucharada de la mezcla, continúa con papa, mezcla y termina con un poco de queso parmesano.
4. Hornea a 350 grados hasta que dore. Acompaña con ensalada verde.

Zenú