

Receta de Pastel De Bono, Patatas Y Bechamel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, se acerca el fin de semana y hoy os dejo esta receta que es fácil de preparar y seguro gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una)
- Atún en aceite (dos o tres latitas)
- Tomate frito (un bote)
- Mantequilla
- Aceite de oliva
- Harina
- Leche
- Sal
- Nuez moscada
- Queso rallado parmesano

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortar en rodajitas como para tortilla
2. En una sartén con aceite de oliva, freír las patatas con la cebolla picadita
3. Mientras se fríen las patatas, mezclar el tomate frito con el atún
4. En una fuente para horno poner una base de patatas ya fritas con cebolla
5. Encima de las patatas, poner una capa de atún mezclado con tomate frito
6. Poner otra capa de patatas
7. Preparar una bechamel con la mantequilla, un poco de cebolla muy picadita, la harina, un poco de leche y nuez moscada espolvoreada
8. Echar la bechamel encima de la segunda capa de patatas y espolvorear el queso rallado
9. Poner el horno en gratinar y meter hasta que esté doradito y.....buen provecho!!!