

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ENSALADAS Y VEGETARIANO

PAPAS REBANADAS CON QUESO

INGREDIENTES:

- 1/4 Taza queso parmesano reyado
- 1 Cebolla mediana picada
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Lata de Campbell´s Sopa de Queso Cheddar
- 1 Taza queso cheddar rallado
- 1 1/4 Taza de leche
- 2 Cucharaditas de mostaza (preparada)
- 4 Papas grandes cortadas en rebanadas

PROCEDIMIENTO:

En una sartén honda, mezcla la sopa, la leche, la mostaza y las papas en rebanadas, dejar que hierva.

Colocar toda la mezcla en un recipiente y rocía los quesos.

Tapa con papel aluminio.

Pre-calienta el horno a 375°F y coloca la preparación por 30 minutos o hasta que se doren.

Remueve el papel aluminio y deja hornear por 15 minutos más.

Saca del horno y listo para servir.