RecetaKA

TIMBAL DE PATATAS CON VERDURAS GRATINADAS



Ingredientes para 4 personas: 20 g de cebolla / 1 dientes de ajo / 35 g de pimiento rojo / 35 g de pimiento verde / 80 g de calabacín / 80 g de tomate entero maduro / 60 ml de aceite de oliva / 3 g de sal / 500 g de patatas / pimienta negra / 80 g de queso rallado para gratinar a gusto / romero

LACTEOS

Elaboración

1. Pelar, cortar las patatas en rodajas de 4 mm. Sazonar y lavar en abundante agua fría.
2. Saltearlas en una sartén con aceite unos minutos y meter en una fuente al horno cubiertas de aceite a 140ºC durante 25 minutos con una rama de romero al gusto.
3. Lavar todas las verduras. Cortar en brunoise la cebolla, pimientos y calabacín.
4. Saltear en una sartén con aceite el ajo picado a fuego medio y antes de que tome color añadir la cebolla y los pimientos. Saltear durante 10 minutos, hasta que tome textura de al dente la verdura. Añadir el calabacín y cocinar unos minutos.
5. Salpimentar y añadir el tomate pelado, sin pepitas y picado del mismo tamaño, saltear 2 minutos. Precalentar el horno a 200ºC en la opción de grill.
6. Escurrir las panaderas y montar el timbal de patatas en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado, con ayuda de un aro de acero. Colocar una primera capa en la base de patata, otra de verduras, patata, verduras y la última de patata con el queso rallado encima. Gratinar entre 5 y 10 minutos en el horno. Retirar y colocar en un plato , decorar con una ramita de romero o tomillo y espolvorear con pimienta negra

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*