

Milhojas de Papa Apto para celiacos

Ingredientes:

Papa

1 unidad

Manteca derretida

3 cucharadas.

Romero

1 cucharada.

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar la papa en láminas lo más finas que podamos, salpimentar y espolvorear con romero.
Colocar 3 láminas, una por una en el MiniSoufflé; pintar con la manteca y repetir el procedimiento hasta colmar la base del MiniSoufleé; taparlo y cocinar durante unos 4 minutos.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos



Phoca PDF