

LA RECETA

NOYONNETTE

CULTURA

09_10_2021



Ingredientes para 6 personas

6 patatas (o un paquete de hojaldre ya preparado)

500 g de queso de vaca Maroilles (queso francés de textura semiblanda y corteza lavada: puede sustituirse por un tomino italiano ligeramente madurado)

75 cl de cerveza negra

3 cebollas, cortadas en rodajas finas
2 dientes de ajo
1 salchicha ahumada cortada en rodajas finas
1 nuez de mantequilla
Sal
Pimienta negra recién molida

Preparación

Si se utilizan patatas, cocerlas en abundante agua con sal y con piel. (Nota: las patatas se cuecen siempre metiéndolas en agua fría y luego encendiendo el fuego, que debe ser medio).

Dorar las cebollas en una sartén. Cuando las cebollas estén bien doradas, verter la mitad de la cerveza sobre ellas. Dejarlas a fuego lento durante unos instantes.

Precalentar el horno a 220°C.

Cortar el queso en tiras. Untar con mantequilla un molde de barro o de cristal resistente al fuego.

Pelar las patatas, cortarlas en tiras y colocarlas en el molde como base; si se utiliza hojaldre, extenderlo en el molde y pincharlo con un tenedor para evitar que se hinche.

Colocar las cebollas, el queso y la salchicha en capas alternas sobre las patatas (o el hojaldre). Vierta el resto de la cerveza en la lata y coloque el ajo fresco debajo de la última capa de queso en la parte superior.

Hornear durante 40 minutos y a mitad bajar la temperatura del horno a 180°.

Servir caliente. Acompañar el plato con un buen vaso de cerveza.