



# Gratinado de patatas y ahumados

## Ingredientes

- 600 gr. patatas
- 250 gr. salmón ahumado
- 2 hojas de laurel
- 250 ml. nata de cocinar
- Sal y pimienta
- mantequilla para engrasar
- laurel picado.

## Preparación

Pelar las patatas y cortar en rodajas muy finas .

Engrasar un molde apto para microondas y poner una capa de patatas, otra de ahumados,patatas, ahumados, alternando y acabando con una de patatas,sobre a capa de ahumado añadir espolvorear con laurel .

poner encima de la última capa de patatas unos trocitos de mantequilla .

Meter al microondas durante 20´ .

Añadir la nata por encima y poner otros 5´ más .

El tiempo total dependerá de la potencia del microondas, comprobar que las patatas estén tiernas pinchándolas con un tenedor antes de servir .