

TIMBAL DE PATATA

- 3 patatas
- 4 huevos
- 2 lonchas de jamón serrano
- 1 lata pequeña de champiñones
- Aceite, sal, pimienta, mantequilla, nuez moscada

Pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas. Cocerlas en agua con sal durante 25 minutos.

Mientras picar los champiñones. Salpimentar. Saltearlos en una sartén con mantequilla.

Cortar unos trozos de film transparente, colocarlos en un cuenco, añadir unas gotas de aceite, cascar un huevo dentro, echarle una pizca de sal y pimienta, cerrar el film con un cordón de cocina, y meter en agua hirviendo 4-5 minutos. Retirar el film y reservar.

Cortar el jamón en tiras. Y meterlo en el microondas 1:30min.

Cuando estén las patatas, escurrirlas y devolverlas al fuego con una cucharada de mantequilla, aplastarlas y remover bien hasta que quede cremoso. Añadir sal y nuez moscada.

En un molde redondo de emplatar, se coloca una capa de patata, una de champis y otra de patata, encima el jamón crujiente y posamos el huevo.

Nota: como son 4 elaboraciones diferentes es difícil hacer todas a la vez y que salga todo caliente al mismo tiempo, así que mejor, una vez emplatado, lo metemos en el horno 5-10min a 80° .