

Cazuela de Papa Crujiente

Sirve: 8 Porciones

¿Quiere un acompañamiento para su plato principal? Esta receta utiliza hojuelas de maíz en un plato de papas creativo para hacerlo crujiente.

Ingredientes

- 2 tazas** hojuelas de maíz “cornflakes” (machacado en migas)
- 2 libras** papas (peladas y ralladas)
- 1/4 taza** margarina (derretida)
- 1/4 cucharadita** pimienta negra
- 1** cebolla (picada)
- 1 lata** sopa de crema de pollo baja en sodio (unas 10 onzas)
- 3/4 taza** crema agria sin grasa
- 1 taza** queso cheddar bajo en grasa (rallado)

Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Combine las papas, margarina y la pimienta negra en un tazón grande.
3. Agregue la cebolla, sopa, crema agria y queso. Mezcle bien.
4. Vierta la mezcla en una bandeja para hornear de 13x9 pulgadas y espolvoree con las hojuelas de maíz “cornflakes”.
5. Hornee por 45 minutos.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	240	
Grasa total	7 g	
Proteinas	8 g	
Carbohidrato	35 g	
Fibra dietetica	3 g	
Grasa saturada	2.5 g	
Sodio	340 mg	

Recipe adapted from Food.com