



## *Gratinado de patatas, calabacines y Pleurotus ostreatus.*

### **Ingredientes:**

- ½ Kg. de patatas, 300 gr. de *Pleurotus ostreatus*, ½ Kg. de calabacines, ½ lt. de leche, aceite de oliva, 100 gr. de queso emmental rallado, sal y pimienta.

### **Elaboración:**

- Freímos las patatas cortadas en rodajas muy finas, dejando que queden blandas, no tostadas. Una vez hechas, escurrimos y reservamos.
- En el mismo aceite, freímos los calabacines, partidos en trozos muy pequeños. Una vez hechos, escurrimos y reservamos.
- En el mismo aceite (si es necesario ponemos más) freímos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares. Una vez hechas, escurrimos y reservamos.
- Buscamos un molde tipo plum cake y vamos disponiendo en él capas: una de patatas, una de calabacines, una de setas... así hasta acabar.
- Vertemos por encima la leche, ponemos la sal y la pimienta y finalmente el queso rallado. Deberá cocer a horno suave, 1 hora aproximadamente.