

JAMON Y PAPAS AL HORNO
(Para 6 Personas)

Ingredientes

- 1 lata de sopa de crema de apio, o de cebolla o de hongos
- ½ a 3/4 taza de leche
- 4 tazas de papas rebanadas (precocidas y peladas)
- 1 taza de jamón picado
- 1 cebolla mediana en rebanadas
- 1 cucharada de mantequilla
- Poquito de pimienta
- Papikra al gusto

Procedimiento

Mezcle la sopa, leche y pimienta.

En un recipiente arregle una capa de papas, jamón, cebolla y encima la salsa que se formó de la sopa, leche, pimienta y mantequilla (asegúrese que el jamón está bien cubierto con la salsa, para que no se reseque). Agréguele pedacitos de mantequilla o margarina y espolveréelo con un poquito de papikra por encima.

Hornear a 350° por una hora.