



## **Gratis de Papas a la Mostaza**

*Con Merlot*

- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 papas grandes cortadas en rodajas muy finas
- sal, pimienta y nuez moscada
- 1 ½ tazas de crema
- 1 cucharadita de maicena
- 1/3 taza de mostaza Dijon
- 1 taza de pan rallado

Pelar y moler el ajo y frotar una fuente por el fondo y los lados, luego enmantecarla. Colocar las papas cortadas finas en la fuente y espolvorear con sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar la crema con la maicena y mostaza y colocar sobre las papas mezclando bien. Espolvorear con la miga de pan y colocar en horno precalentado a 150' C 1 ¾ hora.