



Milhojas de Papa Apto para celíacos

Ingredientes:

Papa

1 unidad

Manteca derretida

3 cucharadas.

Romero

1 cucharada.

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar la papa en láminas lo más finas que podamos, salpimentar y espolvorear con romero. Colocar 3 láminas, una por una en el MiniSoufflé; pintar con la manteca y repetir el procedimiento hasta colmar la base del MiniSoufflé; taparlo y cocinar durante unos 4 minutos. Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

