



GUATILA GRATINADA



RACIONES
5 porciones

La cidra o guatila es un alimento autóctono de nuestro país y fue uno de los alimentos más importantes para la salud nutricional de nuestros antepasados. Este tubérculo se cultiva en mayor proporción en el altiplano cundiboyacense y es conocido por sus beneficios a la salud. La cidra o guatila es muy versátil a la hora de incluirla en nuestras recetas cotidianas.

INGREDIENTES

- 1 guatila grande cortada en trozos.
- 1 libra de papa criolla pelada.
- ½ pocillo de leche.
- 1 huevo.
- 1 cebolla cabezona finamente picada.
- ¼ de libra de queso doble crema rallado.
- 1 diente de ajo.
- Especias al gusto.

PREPARACIÓN

1. Se pela y se cocina la guatila y la papa por separado, hasta que ambas estén blandas.
2. Se aplastan las papas y las guatilas juntas hasta formar un puré.
3. Agregar el huevo crudo y revolver.
4. Aparte, en un sartén se saltea la cebolla, el ajo y las especias hasta que estén cocidos, agregar la leche y revuelva hasta que hierva.
5. Agregar esta preparación al puré, junto con la mitad del queso, mezclar y colocar en un molde o lata apta para el horno.
6. Acomode la mezcla por todo el molde de forma pareja, y agregar el queso restante por encima.
7. Llevar al horno caliente por 20 minutos hasta que gratine.