



DINAMARCA

**“TENTACION
JANSSON”**

INGREDIENTES:

- 8 Patatas medianas
- 1 Cebolla grande
- 1 lata Anchoas (125 gr)
- 2 cuch Mantequilla
- 2-3 dl Nata líquida
- 100 gr Pan rallado



PREPARACIÓN:

1. Pelamos las patatas y las cortamos en barritas.
2. Picamos la cebolla bien gruesa.
3. Ponemos la mitad de las patatas en un molde refractario y untamos con mantequilla. Ponemos encima la cebolla y luego los filetes de anchoas. Guardamos el caldo de las anchoas.
4. Añadimos el resto de las patatas, y cubrimos con el pan rallado y trocitos de mantequilla.
5. Echamos el caldo de las anchoas y la mitad de la nata.
6. Metemos el molde al horno, previamente calentado a 220° durante 50-60 minutos.
7. A mitad del tiempo de cocción, añadir el resto de la nata.

Anda Kislov