

# ¿A qué saben las nubes?

## GRATIN DAUPHINOIS

Ingredientes:

Ajo  
Patatas  
Nata líquida  
Queso gruyère  
Sal  
Pimienta  
Nuez moscada

Aclaración: no hay ningún error. No faltan las cantidades. Esta es una de esas recetas que siguen el bonito método “a ojo de buen cubero”.

- 1.- Precalentamos el horno a 170 grados centígrados.
- 2.- Frotamos una fuente de horno con un diente de ajo partido por la mitad (paso fundamental que no conviene saltarse, porque le da un toque de “sé perfectamente lo que estoy haciendo”)
- 3.- Pelamos las patatas, las lavamos y las partimos en rodajas finas (si disponemos de una mandolina, ahora es el momento perfecto para amortizarla). En cuanto a la cantidad de patatas: las suficientes rodajas para rellenar la fuente hasta arriba. (En mi caso he utilizado 7 patatas grandes).
- 4.- Disponemos una capa de rodajas de patata en la fuente, salpimentamos y echamos un toque de nuez moscada rallada ¡un toque, no media nuez!.
- 5.- Siguiendo capa: lo mismo que la anterior, más una capa de queso gruyère rallado.
- 6.- Siguiendo capa: igual que la primera.
- 7.- Siguiendo capa: igual que la segunda.  
.  
.  
.  
.
- 8.- Terminamos de rellenar la fuente hasta arriba con este entretenido método de las capas, finalizando con una capa más gruesa de queso rallado. Echamos nata líquida hasta que cubra casi todas las patatas (vale, yo utilicé unos 450 ml).
- 9.- Horneamos hasta que las patatas queden tiernas, suaves, cremosas... (Más o menos 1 hora y 15 min.)