Horneado de patatas a los cuatro quesos

Ingredientes:

- 900 g de patatas mantecosas, sin pelar y en gajos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla roja cortada por la mitad y después en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 2½ cucharadas de harina
- 600 ml de leche
- 1 lata de 400 g de corazones de alcachofa en su jugo, escurridos y partidos por la mitad
- 150 g de verduras variadas congeladas, ya descongeladas
- 125 g de gruyer rallado
- 125 g de queso de sabor fuerte rallado
- 50 g de gorgonzola desmenuzado
- 25 g de parmesano rallado
- 225 g de tofu en lonchas
- 2 cucharadas de tomillo fresco picado
- sal y pimienta
- ramitas de tomillo, para adornar

Preparación:

Cueza los gajos de patata en agua hirviendo durante 10 minutos. Escúrralos bien.

Mientras tanto, derrita la mantequilla en una cazuela y rehogue la cebolla y el ajo a fuego suave durante 2 o 3 minutos. Añada la harina y rehóguelo todo 1 minuto más. Vierta poco a poco la leche y llévelo a ebullición, sin dejar de remover.

Baje el fuego y agregue, removiendo, los corazones de alcachofa, las verduras, la mitad de cada uno de los cuarto quesos y el tofu. Sazone con el tomillo, sal y pimienta.

Disponga una capa de gajos de patata en la base de una fuente refractaria poco honda. Reparta la preparación de verduras por encima y cúbralas con el resto de las patatas. Espolvoree los quesos restantes.

Cuézalo en el horno precalentado a 200 ºC durante 30 minutos o hasta que las patatas estén bien cocidas y la superficie se haya dorado. Sirva el plato adornado con ramitas de tomillo fresco.