

Pastelillos de patata, calabacín y bacon



Nombre de la receta

Pastelillos de patata, calabacín y bacon

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Descripción

Pastelillos de patata hervida con calabacín y bacon salteados.

Ingredientes

- 400 gramos de patata
- 300 gramos de calabacín
- 3 tiras de bacon gruesas
- 2 huevos
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 200 mililitro de aceite de oliva suave

Pasos

1 Para realizar nuestra sencilla y rica receta ponemos en primer lugar a cocer las patatas. Las podemos pelar y partir en trozos grandes y cocerlas durante 15 o 20 minutos hasta que estén tiernas. Mientras se cuece la patata ponemos en una sartén la cucharada de aceite y cuando esté caliente añadimos el calabacín cortado en daditos y lo ponemos a dorar removiendo de vez en cuando.



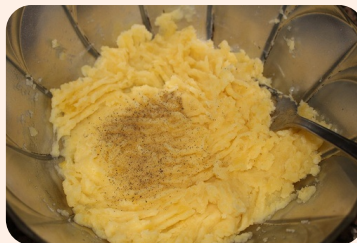
2 Cuando el calabacín está dorado añadimos el bacon cortado igualmente en daditos pequeños.



3 Seguimos reguisando hasta que esté todo salteado. Sacamos en un plato con papel de cocina para que absorba la grasa que pudiera soltar el bacon.



4 Por otra parte, en un bol chafamos con un tenedor la patata cocida. Si está un poco seca, añadimos 2 o 3 cucharaditas del agua de cocción. Echamos un poco de sal y pimienta al gusto.



5 Cuando tenemos la patata bien chafada, añadimos el calabacín y el bacon y 2 yemas de huevo, reservando las claras en un plato. Removemos bien todo el conjunto.



Ahora pasamos a hacer los pastelitos con ayuda de una cuchara.

6



7 Cuando los tenemos preparados, batimos las claras para deshacerlas y remojaos nuestros pastelitos.



8 En una sartén honda ponemos el aceite y cuando esté caliente pero no en exceso, vamos echando nuestros pastelitos a freír hasta que queden dorados por ambas caras. Los vamos sacando a una bandeja con papel absorbente. En cuanto estén escurridos ya los podemos pasar a un plato para servir.



Observaciones o consejos

En esta ocasión no se le ha añadido queso pero si no hay intolerancias queda muy bueno añadiendo a la masa unos 40 o 50 gramos de queso parmesano. Están muy ricos calentitos pero se pueden comer igualmente fríos.

Autor

Matilde Linares