

Patatas gratinadas con bacon



Nombre de la receta

Patatas gratinadas con bacon

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Leche

Descripción

Patatas fritas con salsa de nata y bacon gratinadas al horno.

Ingredientes

- 1 Kilo de patatas fritas precocinadas (también se pueden hacer naturales)
- 200 centilitros de nata de cocinar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- al gusto de ajo en polvo
- 1 pizca de cebolla en polvo
- 1 pizca de nuez moscada

- 1 Jugo de medio limón
- 140 gramos de bacon en lochas
- 100 gramos de queso rallado (para gratinar)
- 200 mililitro de aceite de oliva de girasol/oliva

Pasos

1 En primer lugar ponemos a calentar el aceite. Una vez caliente añadimos las patatas, en este caso son patatas precocinadas por lo que tardan poco en hacerse (4-6 minutos).



2 Mientras se van haciendo las patatas preparamos nuestra rica salsa. Vertemos en un bol la nata y le vamos añadiendo ajo molido (para mi gusto es de los ingredientes que le da el toque a la salsa, por lo que hay que echarle más que del resto de especias), pimienta, cebolla molida, un toque de sal, el jugo de medio limón y una pizca de nuez moscada.



3 A continuación, troceamos y freímos el bacon ahumado en otra sartén.



4 Una vez fritas las patatas, las sacamos y con el aceite bien escurrido las ponemos a un recipiente apto para horno. Añadimos el bacon y la salsa y lo removemos todo.



5 Para terminar cubrimos las patatas con queso rallado apto para gratinar (en este caso hemos utilizado 4 quesos). Las metemos en el horno previamente calentado la parte de arriba a unos 180°C.



6 Una vez que está el queso gratinado las sacamos y ya tenemos listas nuestras deliciosas patatas.
¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.