

## 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.