

Receta de Patatas Gratinadas con Beicon

17 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de patatas gratinadas con beicon, seguro que os van a gustar porque resulta un plato muy rico y apetitoso para toda vuestra familia, espero que lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Patatas medianas (tres o cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Beicon en tiritas (una bandeja)
- Preparado vegetal (un brik pequeño)
- Aceite de oliva
- Sal
- Nuez moscada
- Especies variadas
- Mezcla de cuatro quesos para gratinar

Modo de Preparación

1. Poner un poquito de aceite en una sartén y refreír el beicon que quede bien crujiente, reservarlo
2. Cortar la cebolla y las patatas en lonchas finitas y freirlas en abundante aceite de oliva, removiendo de vez en cuando hasta que estén blanditas, sacar y reservar
3. Quitar parte del aceite de freír las patatas y añadir el brik de preparado vegetal, el beicon, un poco de sal, un poquito de nuez moscada y una cucharadita de mezcla de pimientas, remover hasta que la mezcla espese
4. Volcar la mezcla sobre las patatas reservadas
5. Añadir la mezcla de cuatro quesos y meter al horno a gratinar hasta que se funda y esté doradito
6. Servir caliente y.....buen provecho!!!