

Receta de Patatas Rancheras con Queso Gratinado

17 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para este viernes de Junio os dejo una receta muy rica de **Patatas Rancheras con Queso gratinado**, es uno de esos platos que cuando lo empiezas a comer no puedes parar hasta que no ves el fin, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro según comensales)
- Aceite de oliva
- Beicon en lonchas (una bolsa)
- Mezcla de cuatro quesos para gratinar
- **Para la Salsa Ranchera:**
- Nata para montar (un brik de 200ml)
- Zumo de un limón
- Ajo y Cebolla en polvo (una cucharadita)
- Leche (una o dos cucharadas)
- Mayonesa (una cucharada)
- Sal y pimienta (al gusto)
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Preparar la salsa ranchera mezclando la nata con todos los demás ingredientes y dejarla reposar en el frigorífico
3. Pelar las patatas y cortarlas en bastoncillos o en cuadraditos, como más os gusten, freírlas en aceite de oliva caliente y ponerlas en una fuente para horno
4. Partir el beicon en tiritas finas y dorarlo en una sartén sin aceite
5. Regar las patatas con la salsa ranchera, poner el beicon encima y cubrir con la mezcla de quesos
6. Meter al horno hasta que el queso esté gratinado
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!