

Receta de Patatas Asadas con Crema de Yogur y Beicon

22 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para este primer miércoles del verano, os dejo una receta fresquita para comer, porque ya sabemos que con el calor nos apetecen más los platos fríos que los calientes, espero que os gusten estas **Patatas Asadas con Crema de Yogur y Beicon**.

Ingredientes

- Patatas pequeñas (un kg aproximadamente)
- Beicon en tiritas (unos 200grs)
- Sal
- Pimienta
- Mayonesa casera
- Yogur natural
- Cebollino fresco (opcional)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Lavar las patatas y sin pelarlas las ponemos un poco de sal y pimienta
3. Envolverlas por separado en papel de aluminio y meter al horno unos 35/45 minutos, según el tamaño de las patatas
4. Sacar del horno y dejar reposar unos minutos, después quitarlas el papel y dejar enfriar, si queréis podéis pelarlas o dejar la piel, según vuestro gusto
5. Preparar la crema mezclando unas cucharadas de mayonesa con el yogur, un poco de cebollino picado, sal y pimienta al gusto
6. En una sartén al fuego, dorar el beicon en tiritas hasta que quede crujiente
7. Poner las patatas en una fuente y añadirles el beicon crujiente
8. Rociar todo con la crema preparada y espolvorear un poco de cebollino picadito
9. Servir fresquitas y....buen provecho!!!