

Receta de Patatas Rellenas Gratinadas

30 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y fácil receta de **Patatas Rellenas Gratinadas**, podéis prepararla en casa para vuestra familia y quedarán encantad@s con su rico sabor.

Ingredientes

- Patatas medianas (una por persona)
- Pimiento rojo (uno)
- Beicon en tiritas (una bolsa)
- Huevos cocidos (dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner las patatas a cocer con piel y cuando estén, apartarlas y dejar enfriar
2. Trocear el pimiento y poner a pochar en una sartén con un poco de aceite de oliva
3. Cuando esté blandito añadir el beicon en tiritas y rehogar, después echar los huevos cocidos y troceados y mezclar
4. Cortar las patatas por la mitad cuando estén frías y vaciarlas la carne sin llegar al fondo para que no se rompan
5. Aplastar la carne vaciada con un tenedor y añadirlo al sofrito, poner sal y pimienta al gusto y mezclar
6. Rellenar las mitades de patatas con la mezcla preparada y colocar en una fuente de horno
7. Espolvorear queso rallado por encima y meter al horno unos minutos a gratinar hasta que esté fundido y dorado el queso
8. Servir calientes y....buen provecho!!!