

Receta de Patatas con Beicon y Bechamel Gratinadas

03 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta primera semana del mes de Octubre, tenemos una nueva receta de una de nuestras seguidoras, damos las gracias a **M^a Luisa Cortés** que nos ha enviado esta rica receta de **Patatas con Beicon y Bechamel**, y nos recomienda que las preparemos en casa pues quedan muy ricas y nos van a encantar.

Ingredientes

- Patatas medianas (cinco o seis)
- Beicon en taquitos (unos 100grs)
- Jamón serrano en taquitos (opcional)
- Cebolla o cebolleta (una pequeña)
- Puerro (un poco de la parte verde)
- Nuez moscada
- Mantequilla (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Queso rallado (a vuestra elección)
- Leche entera o semi (unos 400ml)
- Perejil (dos ramitas)
- Ajo (un diente)
- Pimienta negra
- Harina (una cucharada)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Frotar una sartén donde se vaya a hacer la bechamel, con un poquito de tocino ibérico y después echar la mantequilla hasta que se funda
2. Después echar la harina y un poco de nuez moscada y pimienta negra
3. Añadir la leche y remover hasta que se haga la bechamel, reservarla para después
4. Cortar las patatas como para tortilla y freírlas en una freidora, dejar que se escurran
5. Refreír la cebolla picadita con lo verde del puerro y el ajo y perejil machacados, añadir los taquitos de beicon y de jamón serrano y cuando esté todo añadir las patatas
6. Echar un poco de la bechamel y mezclar todo
7. Volcar en una fuente para horno y echar por encima el resto de la bechamel que deberá estar caliente
8. Echar abundante queso rallado por encima y meter al horno a gratinar unos quince minutos o hasta que el

Patatas con Beicon y Bechamel Gratinadas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

queso esté doradito

9. Servir caliente y....buen provecho!!!
