

Receta de Nidos de Patata con Queso y Beicon

07 Jun 2022



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana con una rica y sencilla receta, se trata de unos **Nidos de Patata con Queso y Beicon**, resulta un plato muy atractivo y además os vendrá muy bien para este verano, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Patatas (medio Kg)
- Huevo (uno)
- Mantequilla (50 grs)
- Queso parmesano rallado (50 grs)
- Queso parmesano en taquitos (50 grs)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Beicon (dos o tres lonchas)
- Queso rallado para espolvorear

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y ponerlas a hervir en agua con sal
2. Cuando estén blanditas, sacarlas y ponerlas en un bol y aplastarlas bien con ayuda de un tenedor
3. Añadir un huevo, la mantequilla, el queso parmesano rallado y un poco de sal y pimienta
4. Mezclar bien todo y dejar reposar un ratito
5. Volcar la mezcla en una manga pastelera con ayuda de una cuchara
6. Precalentar el horno a 190º
7. Poner papel de horno sobre la bandeja y colocar círculos con la masa formando como un nido, dejarlos un poco separados unos de otros
8. Hacer trocitos el queso y el beicon y rellenar con ello los nidos
9. Espolvorear con queso rallado y meter al horno durante unos veinte minutos
10. Servir calientes y....buen provecho!!!