

Receta de Patatas con Carne Picada Gratinadas

24 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Patatas con Carne Picada Gratinadas**, son fáciles de preparar y seguro que os gustarán porque resulta un plato muy rico y con el queso gratinado quedan exquisitas.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva
- Orégano (al gusto)
- Pimentón (al gusto)
- Carne picada (300 grs)
- Queso cheddar u otro para fundir (150 grs)
- Cebolla (una mediana)
- Tomate frito (un brik)
- Ajo (uno o dos dientes)
- Patilla de avecrem (una)

Modo de Preparación

1. Lavar bien las patatas, secarlas y cortarlas en gajos
2. En una sartén o cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír a fuego medio la cebolla bien picadita
3. Pelar los ajos y cortarlos en laminas y añadir a la sartén
4. Echar la carne picada y remover para que se mezcle bien, dejar que se fría bien y cuando esté doradita echar la pastilla de avecrem y el tomate frito, dejar unos diez minutos más al fuego con la tapadera puesta para conservar los sabores
5. Precalentar el horno a 180º
6. En una fuente para horno, poner las patatas troceadas y echar el orégano, el pimentón y un chorrito de aceite, remover bien todo
7. Volcar la mezcla de carne preparada encima de las patatas y espolvorear queso rallado
8. Meter al horno precalentado y cuando esté dorado el queso, sacar del horno
9. Servir calentito y....buen provecho!!!